MARY WINATA

1000 RESEP CHINESE FOOD

1000
RESEP
CHINESE FOOD

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama,
Jakarta

KOMPAS GRAMEDIA

Oleh: Mary Winata

GM 210 01110026

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building blok I Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29–37, Jakarta 10270

Editor:
INTARINA HARDIMAN & YUDHO ASMORO

Sampul dan Perwajahan:
ICHSAN WIDODO

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Februari 2011

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta

Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

Daftar Isi

SAYURAN

AYAM & BEBEK

DAGING

IKAN & SEAFOOD

TELUR & TAHU

MI, BIHUN, & KUETIAU

BAKSO

PANGSIT & SIOMAY

LUMPIA

BUBUR, SNACK, & PUDING

MINUMAN & ES

LAIN_LAIN

Prakata

Pertama-tama penyusun mengucapkan puji syukur kehadiran Tuhan YME, karena atas rahmat-Nya penyusun dapat menyelesaikan buku *1000 Resep Chinese Food.*

Buku ini dibuat untuk menjawab permintaan para pencinta kuliner chinese food. Untuk variasi menu sehari-hari atau untuk usaha. Di dalamnya memuat, tidak tanggung-tanggung, *1000 resep chinese food populer* yang paling digemari. Untuk mempermudah mencari menu yang akan dipilih, buku ini disajikan per kategori masakan. Semuanya ada 14 kategori, yaitu *Nasi; Sayuran; Ayam & Bebek; Daging; Ikan & Seafood; Telur & Tahu; Mi, Bihun, dan Kuetiau; Bakso; Pangsit & Siomay; Lumpia; Bubur, Snack, & Puding; Minuman & Es;* dan *Masakan Chinese* yang lainnya. Mulai dari *Nasi Siram Hongkong, Sup Akar Lotus dengan Cumi Kering, Angsiu Sawi Putih, Ayam Kecap Superior ala Hongkong, Daging Asap Gulung Isi Asparagus, Seafood Salad ala Thai, Ca Tahu Kuning, Mi Siram dengan Daging, Bakso Ngohiang, Pangsit Kuah Abalon Vegetarian, Lumpia Nyonya, Bubur Sampan ala Hongkong, Es Cincau dengan Santan, sampai Bakpao Ayam Shanghai, Bakcang Biji Teratai, Sup Rajungan Asparagus, dan Kue Lobak Goreng.*

Akhir kata penyusun mengucapkan terima kasih kepada Penerbit Gramedia Pustaka Utama dan semua pihak yang telah membantu penerbitan buku ini. Semoga buku ini bisa bermanfaat bagi banyak orang, khususnya yang menyukai masakan sehat berbahan dasar tahu, telur, dan sayuran.

Penyusun

1000
RESEP
CHINESE FOOD

1. NASI AYAM GORENG LENGKAP

BAHAN:

* 4 potong paha ayam negeri, tusuk-tusuk
* 50 ml air asam jawa
* 1 ½ sdm air jeruk nipis
* 1 sdm garam
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 2 sdm kecap manis
* 1 sdm minyak goreng
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng
* 200 gr kembang kol, potong sesuai kuntumnya
* 100 gr buncis, potong-potong, rebus matang
* 1 buah wortel, potong-potong, rebus matang
* Air secukupnya, untuk merendam dan merebus
* Garam secukupnya
* 1 sdm minyak goreng
* 4 piring nasi, siap pakai

SAMBAL TOMAT:

* 4 buah cabai merah
* 2 siung bawang putih
* 4 butir bawang merah
* 2 buah tomat, potong
* ½ sdt terasi
* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
* ¼ sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 buah jeruk limau, ambil airnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air asam jawa, air jeruk nipis, garam, gula pasir, merica bubuk, kecap manis, dan minyak menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama ± 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Goreng ayam berbumbu hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Rendam kembang kol dengan air dan sedikit garam selama ± 15 menit. Cuci dan tiriskan. Didihkan air bersama minyak, masukkan kembang kol. Masak selama 2 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Sambal Tomat:**
   - ❖ Tumis cabai merah, bawang putih, bawang merah, tomat, dan terasi hingga layu. Angkat, ulek kasar.
   - ❖ Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk hingga rata. Tambahkan air jeruk limau, aduk.
5. Tempatkan nasi dalam wadah saji. Letakkan ayam di atasnya, beri buncis, wortel, dan kembang kol.
6. Hidangkan bersama sambal tomat.

2. NASI BISTIK

BAHAN:

* 2 potong daging sirloin
* 1 sdm kecap *kikkoman*
* ¼ sdt merica hitam bubuk
* 1 sdm air jahe (1 cm jahe, tumbuk, peras dengan menambahkan 1 sdm air)
* 2 sdm mentega, untuk menggoreng
* 50 gr bawang bombai, iris
* 1 buah cabai merah, iris
* 1 sdm kecap *kikkoman*
* 2 sdm kecap inggris
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica hitam bubuk
* 2 sdm saus tomat
* 250 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* 2 mangkuk nasi putih, siap pakai
* 2 buah jagung rebus

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan kecap *kikkoman*, merica hitam, dan air jahe, aduk rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan mentega, goreng daging berbumbu sambil dibolak-balik hingga kedua sisinya matang. Angkat dan sisihkan.
3. Tumis bawang bombai dengan mentega sisa menggoreng hingga harum. Masukkan cabai merah, kecap *kikkoman*, kecap inggris, garam, gula pasir, merica hitam, saus tomat, dan air. Masak hingga mendidih.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk rata dan masak sebentar. Angkat.
5. Tempatkan nasi dalam wadah saji. Letakkan daging goreng di atasnya. Siram dengan kuahnya.
6. Hidangkan bersama jagung rebus sebagai pelengkapnya.

3. NASI SIRAM AYAM SAYURAN

BAHAN:

* 250 gr daging ayam, potong tipis
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm air jahe
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak goreng
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu
* 50 gr bunga sedap malam, rendam hingga lunak, ikat
* 2 sdm jamur kuping hitam, rendam air panas, potong-potong
* 4 batang bokchoy
* Air secukupnya, untuk merebus
* 1 sdm minyak goreng
* 500 ml kaldu ayam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air

* Garam secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* 2 piring nasi putih, siap pakai

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan kecap asin, air jahe, merica bubuk, minyak goreng, minyak wijen, dan tepung sagu menjadi satu, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Didihkan air bersama minyak dan sedikit garam. Masukkan bokchoy, masak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
3. Didihkan kaldu, bubuhi gula pasir, merica bubuk, kecap asin, saus tiram, bawang putih, garam, dan minyak wijen. Masukkan ayam berbumbu, bunga sedap malam, dan jamur kuping, masak hingga mendidih.
4. Masukkan bokchoy rebus, kentalkan dengan larutan tepung sagu. Aduk rata dan masak sebentar, angkat.
5. Siramkan di atas nasi putih selagi masih hangat.

4. NASI DAGING SAPI DAN TELUR

BAHAN:

* 300 gr daging sapi (has luar), iris tipis melebar
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt garam
* 1 sdm air jahe
* ¼ sdt merica bubuk
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm tepung sagu
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
* ½ batang daun bawang, bagian putihnya, iris bulat
* 1 sdm jahe cincang
* 2 butir telur, kocok dengan sedikit garam dan merica bubuk
* 100 gr tomat, potong dadu
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 3 mangkuk nasi putih, siap pakai

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan kecap asin, garam, air jahe, merica bubuk, gula, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Goreng daging hingga berubah warna dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis daun bawang dan jahe hingga harum. Masukkan telur kocok, diamkan sebentar lalu aduk dari satu arah hingga matang.
4. Masukkan tomat, daging goreng, garam, gula, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk hingga tercampur rata. Tambahkan daun bawang kecil, aduk rata. Angkat.
5. Siramkan di atas nasi.
6. Hidangkan selagi panas.

5. NASI SIRAM CUMI SAUS TIRAM

BAHAN:

* 500 gr cumi-cumi
* 200 gr kacang kedelai
* Air secukupnya, untuk merebus
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdm jahe cincang
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 ½ sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* 300 ml kaldu ayam
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm irisan daun bawang
* 3 piring nasi putih, siap pakai

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi-cumi, buang tinta hitamnya. Pisahkan badan dan kepalanya, buat irisan garis melintang (jangan sampai putus). Potong-potong.
2. Rebus kacang kedelai hingga matang. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum.
4. Masukkan cumi-cumi, garam, gula, merica bubuk, saus tiram, dan kecap asin. Aduk hingga berubah warna. Tuangkan kaldu, masak hingga mendidih.
5. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk rata. Tambahkan minyak wijen dan daun bawang, aduk dan masak sebentar. Angkat.
6. Siramkan di atas nasi putih. Hidangkan selagi hangat.

6. NASI IKAN TAOCO

BAHAN:

* 4 potong ikan tenggiri, potong 2 cm
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm air jahe
* 3 sdm minyak goreng, untuk menggoreng ikan
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris halus
* 2 butir bawang merah, iris halus
* 1 sdm jahe cincang
* 1 batang daun bawang, iris serong
* 1 sdm taoco asin
* 2 buah cabai merah, iris
* 1 sdt gula pasir
* ½ sdt garam
* ½ sdt merica bubuk
* 2 buah tomat, potong-potong
* 400 ml air
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* 1 sdt air jeruk nipis
* 4 piring nasi putih, siap pakai

ACAR ISTIMEWA:

- 1 buah wortel, potong-potong
- 50 gr buncis, potong-potong
- 4 buah jagung, potong-potong
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 2 buah cabai merah
- 4 sdm kacang tanah
- 1 sdm cuka beras
- 1 sdm gula pasir
- ¼ sdt garam
- 4 sdm air
- 1 buah mentimun, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih dan tiriskan.
2. Lumuri kembali ikan dengan garam, merica bubuk, dan air jahe hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Goreng ikan di wajan antilengket hingga berwarna kecokelatan dan kedua sisinya matang. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan daun bawang, taoco, dan cabai, Aduk-aduk.
5. Masukkan ikan goreng, bubuhi gula, garam, merica bubuk, tomat, dan air. Aduk dan masak hingga mendidih.
6. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak sebentar. Tambahkan air jeruk nipis. Angkat.
7. **Acar Istimewa:**
   - Haluskan bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan kacang tanah hingga lembut.
   - Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
   - Masukkan wortel, buncis, jagung muda, cuka, garam, gula, dan air. Masak selama 1 menit. Masukkan mentimun, aduk rata. Angkat.
8. Hidangkan ikan bumbu taoco dengan nasi dan acar.

7. SAPO NASI AYAM

BAHAN:

- 450 gr beras kualitas baik
- 1 sdm minyak goreng
- 1½ sdt garam
- Air secukupnya
- I ekor (800 gr) ayam kampung, potong-potong
- 4 buah jamur *hioko*, iris 1 cm
- 1 ruas jahe, iris tipis halus
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

BUMBU RENDAMAN AYAM:

- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- I sdm kecap asin
- ½ sdt *mushroom soy sauce*
- 1 sdm air jahe
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdm air

SAUS KECAP:

- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm minyak bawang putih
- I sdt gula pasir
- I sdm minyak wijen
- 2 sdm air matang
- ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan beras, minyak, garam, dan air secukupnya ke dalam panci hingga beras terendam air. Masak sampai airnya meresap dan menjadi nasi aron. Diamkan selama 10 menit hingga tanak.
2. Lumuri ayam dengan bumbu rendaman hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap
3. Campur nasi aron dengan ayam berbumbu, jamur *hioko*, jahe, dan bumbu penyedap menjadi satu. Kukus campuran nasi selama 15 menit hingga matang. Angkat.
4. Pindahkan nasi ke dalam sapo (wadah keramik tahan panas). Panggang dalam oven panas selama 10 menit hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. **Saus Kecap**: Campur semua bahan menjadi satu, masak sampai mendidih sambil di aduk-aduk. Angkat.
6. Tuangkan saus kecap di atas nasi, aduk-aduk. Sajikan selagi panas bersama sayuran rebus.

CATATAN:

Minyak bawang putih: (• I sdm bawang putih halus • 4 sdm minyak goreng) goreng bawang putih hingga harum aromanya, angkat.

8. NASI TIM AYAM

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung (± 1 kg)
- 1500 ml air, untuk merebus
- 600 gr beras kualitas baik
- Kaldu ayam secukupnya, untuk merebus nasi
- 1 kaleng besar jamur merang/ kancing, iris tipis
- 2 sdm irisan daun bawang
- Daun ketumbar/daun mint, untuk hiasan

BUMBU:

- (1 ruas jahe • 1 batang daun bawang) **untuk merebus ayam**
- (1 sdm garam • 2 sdm minyak goreng) **untuk merebus beras**
- (1 sdm minyak goreng • 2 siung bawang putih, haluskan • 2 butir bawang merah, haluskan • 1 ruas jahe, haluskan • 1 sdm kecap asin • 1½ sdm kecap manis • ¼ sdt merica bubuk • ½ sdt garam • 1 sdt minyak wijen • 200 ml kaldu ayam • bumbu penyedap, jika suka) **untuk tumisan ayam**

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan jahe dan daun bawang selama ± 15 menit sampai matang.
2. Angkat ayam, ambil dagingnya, buang tulangnya. Potong tipis lebar daging. Sisihkan.

3. Masak beras dengan minyak, garam, dan kaldu ayam secukupnya sampai airnya meresap dan menjadi nasi aron. Angkat, diamkan selama ± 10 menit.
4. **Tumisan Ayam:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan ayam, jamur, irisan daun bawang, kecap asin, kecap manis, merica bubuk, garam, minyak wijen, dan kaldu ayam. Masak sampai mendidih, bubuhi bumbu penyedap. Angkat.
5. Tempatkan tumisan ayam pada dasar mangkuk tahan panas. Tuangi atasnya dengan 2 sdm kuahnya, lapisi atasnya dengan nasi hingga memenuhi mangkuk. Kukus selama ±20 menit hingga matang. Angkat.
6. **Penyajian**: Keluarkan nasi tim dengan membalikkan wadahnya. Hias dengan daun ketumbar/daun mint. Sajikan selagi hangat.

9. NASI GORENG IKAN ASIN DENGAN AYAM

BAHAN:

- 15 gr ikan asin jambal roti
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm air jahe, untuk melumuri
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 250 gr filet daging ayam, rebus, potong dadu
- 4 mangkuk nasi putih, siap pakai
- 2 butir kelapa
- 2 butir telur
- *Aluminium foil* secukupnya, untuk membungkus

BUMBU:

- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 ruas jahe, iris tipis memanjang
- I buah cabai merah, iris bulat tipis
- 1 sdt garam
- ¼ sdt *mushroom soy sauce*
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm daun bawang, iris kecil
- Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan asin dengan gula pasir dan air jahe selama ± 10 menit hingga rata. Angkat. Potong kecil tipis.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan ikan asin, aduk sampai tercampur rata. Masukkan telur dan cabai merah. Aduk.
3. Masukkan ayam, nasi, garam, *mushroom soy sauce*, kecap asin, dan merica bubuk. Aduk-aduk hingga tercampur rata selama ± 3 menit.
4. Masukkan daun bawang dan bumbu penyedap, aduk rata.
5. Potong 1/5 bagian kelapa, gunakan untuk tutup. Bungkus kelapa dengan *aluminium foil*.
6. Isikan nasi ke dalam kelapa sambil ditekan-tekan. Tutup dengan tutupnya. Panggang dalam oven selama 2 jam dengan api besar. Angkat, hidangkan segera.

10. NASI HAINAN

BAHAN:

- 450 gr beras kualitas baik
- 3 sdm minyak goreng
- Kaldu ayam secukupnya

BUMBU:

- 8 siung bawang putih, cincang
- 2 ruas jahe (4 cm), cincang
- 2 sdm irisan daun bawang
- 1 sdm garam
- 1 sdm kecap asin

SAUS:

- Saus A: 3 sdm saus tiram
- Saus B: 2 sdm kecap campur dengan 1 sdm minyak wijen
- Saus C: 3 sdm saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang sampai harum. Masukkan garam, kecap asin. dan beras. Aduk sampai berbau harum.
2. Masukkan kaldu secukupnya hingga beras terendam. Masak sampai airnya menyerap. Matikan apinya, tutup dan diamkan selama ± 15 menit.
3. Kukus selama ± 15 menit sampai matang. Angkat.
4. Hidangkan nasi hainan dengan ayam rebus ala hainan.
5. Sajikan bersama ketiga macam saus.

11. NASI SIRAM DENGAN IKAN

BAHAN:

- 150 gr daging ikan kakap, potong 4 x 2 cm
- 1 putih telur
- 1 sdm tepung sagu
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt minyak wijen
- ½ potong tahu cina, potong 3½ x 2 cm
- 4 buah bokchoy
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 cm jahe, iris tipis
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris 1 cm
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt *mushroom soy sauce*
- 250 ml kaldu
- 1 batang daun bawang, potong serong kasar
- 30 gr kapri
- ½ batang wortel
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
- ¼ sdt minyak wijen
- 2 mangkuk nasi putih

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan putih telur, tepung

sagu, merica, garam, dan minyak wijen menjadi satu. Diamkan selama ± 10 menit hingga bumbu meresap.

2. Goreng tahu sampai berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
3. Rebus bokchoy dengan diberi 1 sdt minyak goreng selama ± 2 menit. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan minyak 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan ikan dan jamur *hioko*, aduk rata.
5. Masukkan tahu, garam, gula, merica bubuk, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan kaldu ayam. Masak selama ± 5 menit, masukkan daun bawang, kapri, wortel, bokchoy, larutan tepung sagu, dan minyak wijen. Aduk sampai rata. Siram di atas nasi yang telah ditempatkan di piring saji.

12. NASI GORENG ALA YUNG CHOW

BAHAN:

* 2 butir telur
* 100 gr daging ayam, rebus, potong dadu kecil
* 100 gr udang, rebus, potong dadu kecil
* 2 buah jamur *hioko*, rendam dan iris kecil
* ½ batang wortel, rebus, potong dadu kecil
* 50 gr *cah siu*, potong dadu kecil
* 3 mangkuk nasi putih
* 2 sdm kacang polong
* 1 sdm irisan daun bawang

BUMBU:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 2 butir bawang merah, haluskan
* 1 buah cabai merah, iris bulat
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan telur, aduk rata.
2. Masukkan cabai merah, daging ayam, udang, jamur *hioko*, wortel, *cha siu*, kecap asin, *mushroom soy sauce*, garam, dan merica bubuk, aduk sampai rata.
3. Masukkan nasi, aduk hingga tercampur rata sampai nasi panas selama ±3 menit.
4. Masukkan kacang polong dan daun bawang. Aduk hingga rata selama ± 1 menit. Angkat, hidangkan.

13. NASI SAYUR ALA SHANGHAI

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 50 gr udang kering, rendam
* 500 gr bokchoy, iris ± 5 cm
* 450 gr beras kualitas baik

BUMBU:

* 1 sdm bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus
* 1 sdm garam
* Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan udang kering, aduk sampai harum.
2. Masukkan bokchoy, aduk rata.
3. Masukkan beras dan garam, aduk. Angkat.
4. Tuangkan beras berbumbu ke dalam *rice cooker*. Beri air secukupnya hingga beras terendam. Masak sampai matang dan air menyusut. Angkat, hidangkan.

14. NASI GORENG NANAS SPESIAL

BAHAN:

* 2 butir telur
* 50 gr daging ayam rebus, potong dadu kecil
* 100 gr udang rebus, potong dadu kecil
* 1 buah sosis sapi, potong dadu kecil
* 3 piring nasi putih
* 25 gr kacang polong
* 50 gr nanas, potong dadu kecil
* 1 buah nanas dengan daunnya

BUMBU:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm irisan tipis daun bawang
* 1 buah cabai merah, iris bulat tipis
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm kecap manis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang sampai harum. Masukkan telur, cabai, daging ayam, udang, dan sosis. Aduk-aduk.
2. Masukkan nasi, garam, merica bubuk, kecap asin, dan kecap manis. Aduk-aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan kacang polong dan nanas. Aduk rata, angkat.
4. Potong nanas jadi dua memanjang bersama daunnya. Keruk dagingnya dengan mould.
5. Masukkan nasi goreng ke dalam buah nanas, tutup dengan *aluminium foil*. Panggang dalam oven selama ± 10 menit. Angkat, hidangkan.

15. NASI HIJAU HARUM

BAHAN:

* 300 gr caisim, ambil bagian daunnya
* 2 sdm udang kering, rendam dan iris
* 3 mangkuk nasi putih
* 50 gr daging sapi asap, iris kotak kecil

BUMBU:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan caisim, iris halus.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan udang kering dan caisim, aduk rata.
3. Masukkan nasi, kecap asin, garam, dan merica bubuk. Aduk hingga tercampur rata.
4. Masukkan daging asap. Aduk rata, angkat. Hidangkan.

16. NASI KETAN ALA HONGKONG

BAHAN:

* 2 sdm udang kering
* 4 buah jamur *hioko*, rendam dan iris dadu kecil
* 2 buah sosis sapi, iris dadu kecil
* 150 gr daging ayam rebus, iris dadu kecil
* ½ batang wortel, iris dadu kecil, rebus selama ± 1 menit
* 50 gr jagung manis pipilan
* 50 gr kacang polong
* 300 gr beras ketan
* Kertas kaca dan pita secukupnya

BUMBU:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 ruas jahe, iris tipis
* 1 sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 1½ sdm saus tiram
* 2 sdm air
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan udang kering, jamur *hioko*, sosis, daging ayam, wortel, jagung manis pipilan, kacang polong, garam, gula, merica bubuk, kecap asin, saus tiram, dan air. Aduk hingga tercampur rata dan matang. Masukkan daun bawang kecil. Aduk, angkat.
2. Rendam beras ketan selama ± 3 jam, angkat dan tiriskan. Kukus beras ketan selama ± 15 menit, angkat dan rendam kembali ke dalam air selama 30 menit. Tiriskan.
3. Kukus ketan sampai matang selama ± 45 menit. Angkat.
4. Campur nasi ketan dengan tumisan ayam sampai rata. Bungkus dengan kertas kaca, ikat dengan pita. Hidangkan.

17. SAPO NASI AYAM IKAN ASIN

BAHAN:

* 40 gr ikan asin jambal roti
* 1½ kaleng (250 gr) beras kualitas baik
* 250 gr paha/dada daging ayam, iris tipis melebar
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU:

* 1 sdm air jahe
* 1 sdt gula pasir, untuk merendam ikan asin
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm tepung sagu
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdt minyak wijen, untuk melumuri daging ayam
* Kaldu/air secukupnya
* 1 sdm minyak goreng
* 1½ sdt garam, untuk memasak nasi
* 1 ruas jahe, iris tipis memanjang
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

SAUS KECAP (ADUK DAN MASAK HINGGA MENDIDIH):

* 2 sdm kecap asin
* 2 sdm minyak bawang putih
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm minyak wijen
* 2 sdm air
* ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rendam ikan asin dengan air jahe dan gula selama ± 10 menit. Angkat dan iris kecil. Goreng sampai harum, angkat dan tiriskan.
2. Masak beras dengan kaldu/air, minyak, dan garam menjadi satu sampai airnya meresap. Diamkan selama ± 10 menit.
3. Lumuri ayam dengan gula, kecap asin, minyak goreng, tepung sagu, *mushroom soy sauce*, dan minyak wijen hingga rata. Diamkan selama ± 10 menit.
4. Kukus nasi selama ± 15 menit sampai matang.
5. Campur daging ayam, ikan asin, bumbu penyedap, dan jahe. Pindahkan ke dalam sapo, panggang dalam oven panas selama 10 menit.
6. **Penyajian**: Tuangi saus kecap di atas nasi, aduk sampai rata. Jika suka bisa dimakan dengan sayuran rebus.

18. NASI SIRAM HISIT IMITASI

BAHAN:

* 100 gr daging ayam (dada/paha)
* 2 buah jamur *hioko*
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 750 ml kaldu ayam/air
* ½ batang wortel, iris kecil
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir

* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 3 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
* 10 gr suun, gunting ukuran 4 cm, rendam hingga lunak
* ¼ sdt minyak wijen
* 6 mangkuk nasi
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam sampai matang, iris halus.
2. Rendam jamur *hioko* dengan air hangat selama 10 menit, iris halus.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan kaldu ayam, ayam, jamur *hioko*, wortel, garam, gula, merica bubuk, dan kecap asin. Masak hingga mendidih.
4. Kentalkan dengan larutan sagu, masukkan suun, aduk. Taburi minyak wijen, angkat. Siram di atas nasi, beri 3-4 tetes cuka hitam pada setiap porsinya.

CATATAN:

Penggunaan suun *di atas sebagai hisit (sirip ikan hiu) tiruan.*

19. NASI DAGING CINCANG ALA SZEUCHUAN

BAHAN:

* 20 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris halus panjang
* 100 gr daging sapi cincang
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdt air jahe
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt tepung sagu, untuk melumuri daging sapi
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 4 mangkuk nasi putih
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 butir telur, buat dadar tipis, setengah bagian iris dadu kecil, setengah bagian iris halus
* 1sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *szeuchuan preserved vegetable* selama 10 menit. Angkat.
2. Lumuri daging dengan kecap asin, air jahe, merica bubuk, dan tepung sagu selama 15 menit. Tambahkan 2 sdm air, aduk rata agar tidak lengket.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan *szeuchuan preserved vegetable* dan daging sapi. Aduk-aduk hingga daging berubah warna dan kering.
4. Masukkan nasi, garam, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan merica bubuk, aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan irisan telur dan irisan daun bawang kecil. Aduk sampai tercampur rata. Angkat, taburi irisan telur kembali di atasnya.

20. NASI KARI AYAM

BAHAN:

* 300 gr daging ayam, potong dadu
* 50 gr wortel, potong dadu
* 100 gr kentang, rebus sampai matang, potong dadu
* 750 ml air/kaldu ayam
* ½ buah apel hijau, parut, campur dengan 4 tetes air jeruk nipis
* 4 piring nasi putih

BUMBU:

* [1 sdm air jeruk nipis • 1 sdm garam] **untuk melumuri ayam**
* 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 100 gr bawang bombai, iris
* 3 sdm tepung terigu
* 2 sdm bumbu kari bubuk
* 2 buah cabai merah, iris
* 1 sdm garam
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan air jeruk nipis dan garam selama ± 5 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombai sampai harum aromanya. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuang kaldu dan bumbu kari.
3. Masukkan wortel, kentang, apel, cabai merah, daging ayam, garam, gula, merica bubuk, dan kecap asin, masak dan aduk-aduk sampai daging ayam matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Tempatkan nasi dalam piring saji, siram dengan kari ayam.

21. NASI CHA SIU AYAM

BAHAN:

* 1 kg daging ayam
* 2 sdm madu, aduk dengan 1 sdm air
* 8 mangkuk nasi putih

BUMBU UNTUK MEREBUS AYAM:

* 2 siung bawang putih, haluskan
* 2 butir bawang merah, haluskan
* 1 sdm garam
* 5 sdm gula pasir
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt jahe cincang
* ½ sdt ngohiang
* ½ sdt minyak wijen
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm taoco medan
* ¼ sdt pewarna kue warna merah
* 100 ml air

SAUS SIRAM:

* 250 ml kaldu/air
* Kuah sisa masak cha siu ayam
* Merica bubuk secukupnya
* Garam secukupnya
* 1 sdm *hoisin sauce*
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging ayam dengan semua bumbu sampai setengah matang. Angkat, olesi dengan madu dan panggang dalam oven selama 10 menit hingga matang. Potong-potong.
2. Susun potongan *cha siu* di atas nasi. Siram dengan saus dan sajikan.
3. **Saus**: Campur semua bahan, masak selama 2 -3 menit hingga. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk rata. Angkat

CATATAN:

Cha siu di atas halal untuk kaum muslim, karena menggunakan daging ayam. Bukan daging babi seperti biasanya.

22. NASI DAGING SAPI SAUS TOMAT

BAHAN:

* 300 gr daging sapi (has dalam), iris tipis lebar
* 1 buah wortel, iris tipis
* 400 ml kaldu ayam/air
* 30 gr kapri
* 4 piring nasi

BUMBU:

* (1 butir putih telur • 1 sdm kecap asin • ¼ sdt merica bubuk • 1 sdm air jahe • 1 sdm tepung sagu) **bumbu untuk melumuri daging**
* 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 ruas jahe, iris tipis memanjang
* 50 gr bawang bombai, iris ± 1 cm
* 1 sdt garam
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap ikan
* 4 sdm saus tomat
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 10 menit. Goreng daging sapi sampai berubah warna. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan bawang bombai sampai harum. Masukkan wortel, garam, gula, merica bubuk, kecap ikan, saus tomat, dan kaldu ayam, masak sampai mendidih.
3. Masukkan daging sapi, aduk rata. Masak sampai matang. Masukkan kapri dan larutan tepung sagu, aduk hingga tercampur rata. Angkat.

4. Siram di atas nasi, hidangkan selagi panas.

23. NASI DENGAN SAUS PUTIH

BAHAN:

- 250 gr daging ayam (paha/ dada)
- 1 kaleng jamur kancing, tiriskan
- 100 gr kentang rebus, potong dadu
- 1 buah wortel, potong dadu
  Nasi putih secukupnya

BUMBU:

- (1 sdm air jahe • ½ sdt garam • ¼ sdt merica bubuk) **bumbu untuk melumuri ayam**
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 buah bawang bombai, iris 1 cm
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ buah paprika hijau, iris tipis
- ¼ buah paprika merah, iris tipis

SAUS PUTIH:

- 3 sdm mentega
- 2 sdm tepung terigu
- 200 ml susu cair
- 150 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging ayam sampai matang, angkat. Potong dadu, lumuri dengan bumbu untuk melumuri sampai rata.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan ayam, jamur kancing, kentang, wortel, garam, gula, merica bubuk, dan saus putih. Aduk hingga tercampur rata dan matang. Masukkan paprika hijau dan merah, aduk rata. Angkat.
3. **Saus Putih:** Panaskan mentega, masukkan tepung terigu. Aduk-aduk sampai halus, tuangkan susu cair dan kaldu ayam. Aduk hingga menjadi adonan yang halus dan tidak berbutir. Masak sampai mendidih dan mengental. Angkat.
4. Siram tumisan ayam di atas nasi. Sajikan selagi hangat.

24. NASI GORENG NANAS

BAHAN:

- ½ buah nanas, ambil dagingnya, potong dadu
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt irisan daun bawang kecil
- 1 sdm irisan cabai merah
- 1 butir telur, kocok
- 2 mangkuk nasi putih
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt kecap manis atau sesuai selera
- Garam dan merica bubuk secukupnya

* 3 sdm kacang polong
* 2 sdm kismis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang hingga harum. Masukkan cabai, aduk rata. Masukkan telur, aduk-aduk. Tambahkan nasi, kecap asin, kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk hingga tercampur rata. Masukkan kacang polong dan kismis. Aduk dan masak hingga matang.
2. Masukkan nasi goreng ke dalam kerangka nanas yang telah dilubangi hingga berbentuk sampan.
3. Sajikan.

25. NASI GORENG HIJAU

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 2 butir telur
* 1 buah cabai merah, iris tipis
* 2 batang caisim, ambil bagian yang hijau, iris halus
* I sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt *mushroom soy sauce*
* 3 mangkuk nasi putih
* 100 gr taoge, buang akarnya
* 1 sdm irisan halus daun bawang kecil

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan telur, aduk rata. Masukkan cabai merah, caisim. garam, merica, kecap asin, dan *mushroom soy sauce*, aduk-aduk.
2. Masukkan nasi, aduk sampai tercampur rata. Masukkan taoge, aduk. Terakhir tambahkan irisan daun bawang, aduk rata. Angkat.

26. NASI KETAN FANTASI

BAHAN:

NASI KETAN:

* 800 gr beras ketan
* 4 sdm gula pasir
* 750 ml air, untuk melarutkan gula

TAUSA:

* 200 gr kacang merah
* 150 ml minyak goreng rendah kolesterol
* 150 gr gula pasir

HIASAN:

* 100 gr cherry merah
* 25 gr kismis
* 100 gr cherry hijau
* 100 gr manisan jeruk

SAUS:

* 100 ml air
* 3 sdm gula pasir

* 2 lembar daun pandan
* ½ sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi Ketan:**
   - Rendam beras ketan, diamkan selama 12 jam. Angkat, tiriskan.
   - Kukus beras ketan selama 15 menit. Angkat, campur dengan air gula sampai tercampur rata. Diamkan selama 30 menit hingga terserap. Kukus kembali selama 1 jam hingga matang. Ciprati air beberapa kali jika ketan masih keras. Angkat.
2. **Tausa:**
   - Rendam kacang merah selama 1 jam. Masak sampai matang dan lunak. Angkat, tiriskan.
   - Haluskan kacang merah dengan blender.
   - Panaskan 2 sdm minyak, masukkan kacang halus, aduk rata. Masukkan gula dan minyak secara bergantian sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Masak hingga matang dan adonan menjadi kalis. Angkat.
3. **Susun dalam wadah tahan panas:** cherry, kismis, dan manisan jeruk. Masukkan sebagian nasi ketan di atasnya. Letakkan tausa di atasnya. Terakhir, tempatkan di atasnya sisa nasi ketan. Tekan-tekan biar agak padat, kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat, setelah dingin, keluarkan dari wadahnya dengan membalikkan langsung pada piring saji. Siramkan saus di atasnya.
4. **Saus:** Masak gula, air, dan daun pandan sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata dan angkat.

27. NASI GORENG DENGAN MINYAK WIJEN

BAHAN:

* 4 sdm minyak wijen
* 1 sdm jahe, iris halus
* 1 sdm udang kering, rendam
* 50 gr ayam/ babi rebus, potong dadu kecil
* 2 butir telur
* 2 mangkuk nasi
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak wijen, tumis jahe, aduk hingga harum dan kering.
2. Masukkan udang kering, aduk rata. Masukkan ayam dan telur, aduk lagi hingga rata.
3. Masukkan nasi, aduk hingga tercampur rata.
4. Beri garam, kecap asin, dan irisan daun bawang, aduk hingga rata. Angkat.
5. Sajikan selagi dingin.

28. NASI AYAM

BAHAN:

- 2 paha ayam
- {¼ sdt garam • 1 sdm kecap asin • 1 sdm angciu • Merica bubuk secukupnya • 1 sdm air jahe • 1 sdm minyak wijen} bumbu untuk melumuri
- 300 gr beras kualitas baik
- 1 bungkus kaldu bubuk instan
- 1 sdm minyak goreng
- Air secukupnya
- Daun ketumbar secukupnya

SAUS TAOCO:

- 2 sdm taoco
- 1 buah cabai merah, iris bulat
- 1 buah cabai rawit, iris bulat
- 1 sdt air jeruk nipis
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt irisan halus jahe
- 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Masak beras dengan kaldu bubuk, minyak, dan air hingga air menyusut. Letakkan ayam berbumbu di atasnya, masak terus hingga nasi dan ayam matang. Angkat.
3. **Saus Taoco:** Campur semua bahan, aduk hingga gula larut dan tercampur rata.
4. Hidangkan nasi ayam dengan saus taoco dalam wadah terpisah.

29. NASI KETAN

BAHAN:

- 1000 gr beras ketan
- 4 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang putih halus
- 2 sdm bawang merah halus
- 8 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
- 20 gr udang kering, rendam, tiriskan
- 20 gr cumi kering, rendam, potong-potong
- 2 buah sosis cina, potong dadu kecil
- 250 gr daging babi, rebus, potong dadu kecil
- 1 sdm garam atau sesuai selera
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm *mushroom soy sauce*
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 50 ml air
- Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras selama 4 jam, angkat, lalu tiriskan. Kukus beras ketan selama 15 menit, angkat. Rendam ke dalam air selama 30 menit, tiriskan. Kukus beras ketan hingga matang selama 45 menit. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan jamur *hioko,* udang kering, dan cumi, aduk hingga harum.
3. Masukkan sosis cina, daging babi, garam, kecap asin, *mushroom soy sauce*,

merica, gula, dan air, aduk hingga airnya menyusut. Angkat.

4. Campur dengan nasi ketan hingga rata, beri taburan bawang goreng. Sajikan selagi hangat.

30. NASI GORENG ALA JEPANG

BAHAN:

* 2 sdm mentega
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm bawang bombai cincang
* 1 sdm irisan dadu tipis daging sapi
* 1 sdm potongan udang rebus
* 1 sdm irisan kecil cumi
* 1 sdm irisan tipis buncis
* 2 butir telur, kocok
* 2 mangkuk nasi
* 1 sdm kecap *kikkoman*
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm irisan kecil daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan daging sapi, udang, dan cumi, aduk. Masukkan buncis dan telur, aduk rata.
3. Masukkan nasi, beri kecap *kikkoman*, garam, dan merica, aduk hingga tercampur rata.
4. Beri taburan daun bawang kecil, aduk rata. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

31. NASI GORENG SCALLOP

BAHAN:

* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus
* 2 putih telur, kocok
* 4 buah *scallop*, potong dadu kecil
* 100 gr daging kepiting/ rajungan, potong dadu kecil
* 3 mangkuk nasi
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 2 sdm daun bawang kecil, iris bagian putih
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan putih telur, aduk-aduk.
2. Masukkan *scallop* dan daging kepiting/ rajungan, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan nasi, aduk hingga tercampur rata. Beri garam dan merica bubuk, taburi daun bawang dan bumbu penyedap, aduk hingga tercampur rata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

32. NASI GORENG IKAN ASIN

BAHAN:

- 50 gr ikan asin jambal roti
- [2 sdt gula pasir • 1½ sdm angciu/air jahe] **bumbu untuk melumuri ikan asin**
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 sdm irisan daun bawang kecil, bagian putihnya
- 400 gr udang rebus, potong kecil
- 100 gr ayam panggang/rebus, potong dadu kecil
- 4 butir telur
- 1500 gr nasi dingin
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- 4 sdm kecap asin
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan asin dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap. Angkat, potong kecil. Goreng hingga kering dan berwarna kecokelatan, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis daun bawang hingga harum. Masukkan potongan udang dan ayam, aduk rata hingga berubah warna. Masukkan telur, aduk rata.
3. Masukkan nasi, bubuhi garam, kecap asin, dan merica. Aduk hingga tercampur rata. Masukkan ikan asin dan daun bawang kecil, aduk. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

33. NASI PANGGANG

BAHAN:

- 1000 gr nasi
- 100 gr daging asap, potong kecil
- 100 gr jagung manis pipilan
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- Merica bubuk secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur nasi dengan daging asap, jagung manis pipilan, garam, dan merica sampai tercampur rata. Bagi nasi menjadi 10 bagian, bentuk segitiga.
2. Panaskan 1 sdm minyak di wajan antilengket, panggang nasi hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

34. NASI SIRAM ABALON VEGETARIAN

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm kecap asin
- ½ kaleng *mushroom abalon*, iris
- 2 buah jamur *hioko* segar, iris

* 200 ml kaldu vegetarian, campur dengan 50 ml saus tomat dan *mushroom abalone*
* Gula pasir secukupnya
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* ½ sdt minyak wijen
* 2 mangkuk nasi panas
* Baby kailan secukupnya, rebus dengan minyak hingga matang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan kecap asin, *mushroom abalon*, jamur *hioko*, dan kaldu. Beri gula, garam, merica bubuk, dan saus tiram, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Taburi minyak wijen. Angkat.
2. Siramkan di atas nasi. Beri kailan rebus, sajikan selagi hangat.

35. NASI GORENG TOMAT

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil iris, bagian putih
* 20 gr jamur kancing kalengan, potong dadu kecil
* 1 buah tomat, potong dadu kecil, buang bijinya
* 2 sdm saus tomat
* 2 mangkuk nasi putih dingin
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt gula pasir
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 2 sdm kacang polong
* 2 sdm telur dadar, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang sampai harum. Masukkan jamur kancing dan tomat, aduk rata. Tambahkan saus tomat dan nasi. Beri kecap asin, gula, garam, dan merica bubuk. Aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan kacang polong dan telur. Aduk rata.
3. Angkat, sajikan selagi hangat.

36. NASI GORENG RAINBOW

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt irisan daun bawang bagian putih iris
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu
* 2 sdm wortel, potong dadu
* 1 sdm kacang kedelai segar
* 1 sdm irisan cabai
* 2 sdm rebung, potong dadu
* 2 mangkuk nasi putih dingin

- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt kecap manis
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang sampai harum. Masukkan jamur *hioko*, aduk rata.
2. Masukkan wortel, kacang kedelai, cabai, dan rebung, aduk sampai harum. Tambahkan nasi, beri kecap asin, kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk hingga tercampur rata.
3. Angkat, hidangkan selagi hangat.

37. NASI SIRAM MUSHROOM

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang merah iris
- 1 sdt bawang putih iris
- 250 ml kaldu vegetarian
- ½ kaleng *mushroom abalon*, potong-potong
- 10 buah jamur kancing, iris tipis
- 25 gr jamur merang, bagi dua
- 10 gr kapri
- 1 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- ½ sdt minyak wijen
- 2 mangkuk nasi panas

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan kaldu, masak hingga mendidih. Tambahkan *mushroom abalon*, jamur kancing, jamur merang, dan kapri. Beri saus tiram, garam, gula, dan merica bubuk. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Tambahkan minyak wijen, angkat.
2. Siram di atas nasi. Hidangkan selagi hangat.

38. NASI BUNGKUS DADAR TELUR

BAHAN:

- 3 butir telur
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 3 sdm minyak goreng/mentega
- ½ buah bawang bombai, potong dadu kecil
- 1 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
- 1 mangkuk nasi putih dingin
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis atau sesuai selera
- 25 gr *mixed vegetable*
- 2 sdm saus tomat

CARA MEMBUAT:

1. Campur telur, garam, dan merica bubuk menjadi satu, aduk rata. Buat dadar telur di pan dadar antilengket hingga matang. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum dengan api kecil. Masukkan jamur *hioko*, aduk-aduk. Tambahkan nasi, beri garam, saus tomat, merica bubuk, kecap asin, dan kecap manis. Aduk hingga tercampur rata. Masukkan *mixed vegetable*, aduk rata. Angkat.
3. Bungkus nasi dengan dadar telur. Hidangkan selagi hangat.

39. NASI KETAN DAUN TERATAI

BAHAN:

- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm daun bawang kecil iris
- 2 lembar jahe iris halus
- 100 gr gluten rebus (ayam), potong dadu kecil
- 3 buah jamur *hioko*, rebus, potong dadu kecil
- 25 gr rebung, rebus, potong dadu kecil
- 25 gr wortel, rebus, potong dadu kecil
- 1 sdm lobak kering manis, potong kecil-kecil
- 2 sdm kecap asin
- 5-6 tetes *mushroom soy sauce*
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 mangkuk nasi ketan
- 3 lembar daun teratai
- 2 kuning telur asin, potong menjadi 3

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang dan jahe sampai harum. Masukkan gluten rebus, jamur *hioko*, rebung, wortel, dan lobak kering. Beri kecap asin, *mushroom soy sauce*, garam, gula, dan merica bubuk. Aduk hingga tercampur rata.
2. Campur tumisan dengan nasi ketan sampai rata.
3. Ambil selembar daun teratai, tempatkan nasi ketan dan 2 potong kuning telur asin, padatkan.
4. Bentuk bulat dan panjang lalu bungkus seperti lumpia.
5. Didihkan air pada panci kukusan. Masukkan nasi ketan, kukus selama 10-15 menit sampai matang. Angkat, hidangkan.

40. NASI PANGGANG SPESIAL

BAHAN:

- 2 sdm mentega
- ½ buah bawang bombai, potong kecil

* 50 gr jamur merang
* 8 buah jamur kancing, potong dadu
* 20 gr jagung manis pipilan
* 1 buah paprika merah, potong dadu kecil
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 100 ml susu cair
* 2 mangkuk nasi putih
* 30 gr keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum dengan api kecil. Masukkan jamur merang, jamur kancing, biji jagung, dan paprika. Beri garam, merica bubuk, dan susu cair, masak sampai matang. Angkat.
2. Campurkan tumisan jamur dengan nasi sampai tercampur rata.
3. Letakkan ke dalam piring tahan panas. Taburi keju parut.
4. Panggang selama 15 menit dengan panas 200°C. Hidangkan selagi hangat.

41. NASI HIOKO

BAHAN:

* 12-16 buah jamur *hioko*, rendam sampai lunak
* (1 sdm kecap asin • ½ sdt gula pasir • 2 lembar jahe iris) **untuk melumuri jamur**
* Tepung sagu secukupnya, untuk taburan

BUMBU:

* 1 sdt minyak goreng
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil iris
* 10 gr *mixed vegetable*
* 5 gr *szechuan preserved vegetable*, potong kecil
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 7-8 tetes *mushroom soy sauce*
* 1 mangkuk nasi ketan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri jamur dengan kecap asin, gula pasir, dan jahe menjadi satu. Kukus selama 10 menit. Angkat pres kering, taburi tepung sagu di lubang jamur *hioko* hingga rata.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum. Masukkan *mixed vegetable* dan *szechuan preserved vegetable*. Beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan *mushroom soy sauce*. Aduk sampai rata, angkat.
3. Campur dengan nasi sampai rata.
4. Ambil satu jamur *hioko*. Isi dengan nasi ketan, lakukan hal yang sama sampai bahan habis. Susun dalam piring tahan panas.
5. Didihkan air dalam panci kukusan, kukus jamur isi selama ±10 menit hingga matang. Angkat dan hidangkan.

42. NASI MANIS GULUNG

BAHAN:

ISI:

* 2 mangkuk nasi ketan
* 10 gr lengkeng kering, rendam 2 menit, potong dadu kecil
* 10 lembar labu tangkue manis, potong kecil
* 10 buah angco, buang bijinya, potong kecil-kecil
* 10 gr kismis, rendam 10 menit
* 10 gr manisan jeruk kering, potong-potong
* 20 gr tausa
* Gula pasir secukupnya, untuk adonan nasi
* 3 sdm tepung terigu, larutkan dengan sedikit tepung terigu
* Kulit lumpia secukupnya
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur nasi ketan dengan lengkeng kering, labu tangkue manis, angco, kismis, manisan jeruk kering, gula pasir, dan tausa. Aduk sampai tercampur rata.
2. Didihkan air dalam kukusan, kukus campuran nasi selama 20 menit hingga matang.
3. Ambil selembar kulit lumpia atau kulit tahu, isi dengan adonan ketan. Lipat sisa kanan dan kirinya lalu gulung padat, olesi bagian pinggir kulit dengan larutan tepung terigu. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, goreng gulungan sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan.

43. NASI GORENG TERASI

BAHAN:

* {2 sdm minyak goreng • 1 sdm bawang merah halus • 1 sdt cabai merah halus} **campur menjadi satu**
* ½ sdm terasi halus
* 2 butir telur kocok
* 2 mangkuk nasi putih dingin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap ikan (kecap asin)
* 1 sdm kecap manis
* 25 gr *mixed vegetable*
* 2 butir telur mata sapi, siap saji
* 3 keping kerupuk udang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis campuran bawang merah sampai harum dengan api kecil. Masukkan telur, aduk-aduk. Tambahkan nasi, beri garam, merica bubuk, kecap ikan, *mixed vegetable*, terasi, dan kecap manis. Aduk hingga tercampur rata, angkat.
2. Hidangkan dengan telur mata sapi dan kerupuk udang.

44. NASI GORENG TALAS

BAHAN:

* 3 sdm minyak goreng
* 2 sdm bawang putih cincang
* 2 sdm irisan daun bawang bagian putih
* 1 sdt jahe cincang
* 200 gr talas, potong dadu kecil
* 1 sdm tongcai
* 300 gr beras
* Kaldu vegetarian secukupnya, untuk masak nasi
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 100 ml santan kental
* Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang, dan jahe sampai harum. Masukkan talas dan tongcai, aduk hingga harum. Tambahkan beras dan kaldu, beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan kaldu bubuk. Aduk rata.
2. Masak nasi ke dalam *rice cooker* / kukusan, masak hingga matang.
3. Tuangi santan sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata. Tutup sebentar, angkat.
4. Tempatkan nasi talas dalam mangkuk, tekan-tekan hingga agak padat. Saat akan menghidangkan, keluarkan dengan membalikkan mangkuk. Taburi daun ketumbar.

45. NASI VEGETARIAN LOHAN

BAHAN:

* 3 mangkuk nasi putih panas
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 2 buah jamur *hioko*, rendam sampai lunak, potong-potong
* 10 lembar rebung, potong tipis
* 6 kuntum kembang kol, rebus sebentar
* 10 buah jamur merang
* 6 buah wortel, iris tipis
* 20 gr kacang kedelai segar
* 200 ml kaldu vegetarian
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 8 tetes *mushroom soy sauce*
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 9 buah kapri
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang sampai harum. Masukkan jamur *hioko*, aduk-aduk. Tambahkan rebung, kembang kol, jamur merang, wortel, kacang kedelai, dan kaldu. Masak sampai mendidih. Beri garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan *mushroom soy sauce*. Masak hingga mendidih dan matang.

2. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masukkan kapri dan minyak wijen. Masak sampai matang. Angkat.
3. Siramkan di atas nasi panas.Hidangkan.

46. NASI GORENG HARUM

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah cincang
* 1 mangkuk nasi putih dingin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 1½ sdm saus tomat
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 2 butir telur kocok
* 1 sdm daun ketumbar cincang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum. Masukkan nasi, aduk rata. Beri garam, merica, kecap asin, *chili bean sauce*, dan saus tomat. Aduk sampai tercampur rata. Masukkan telur kocok, aduk hingga telur lengket selama 2-3 menit. Taburi daun bawang dan daun ketumbar. Aduk rata, angkat.
2. Hidangkan selagi panas.

47. NASI GORENG DENGAN LETTUCE

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 1 sdm bawang merah halus
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm irisan daun bawang bagian yang putih
* 2 mangkuk nasi putih dingin
* 2 buah cabai merah besar, iris halus panjang
* 2 butir telur, kocok sebentar
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt kecap manis
* 20 gr kacang polong
* 2 lembar lettuce, iris halus
* Bumbu penyedap, jika suka
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan daun bawang sampai harum. Masukkan nasi, aduk hingga tercampur rata. Tambahkan cabai, telur kocok, kecap asin, garam, merica bubuk, dan kecap manis. Aduk sampai telur menjadi lengket.
2. Masukkan kacang polong, lettuce, dan daun bawang kecil. Aduk hingga tercampur rata.
3. Angkat dan hidangkan.

48. KERAK NASI LIWET SIRAM

BAHAN:

* 1 lingkaran kerak nasi liwet, diameter 20 cm, keringkan
* Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng
* 1 sdt bawang putih halus
* ½ sdt jahe halus
* 1 sdm irisan daun bawang bagian putih
* 2 buah jamur *hioko*, rendam sampai lunak, potong-potong
* 3 sdm jamur kuping, rendam sampai mekar, potong menurut kuntumnya
* 6 buah tahu pok, cuci dengan air hangat
* 8 lembar rebung, iris
* 5 buah jamur merang, iris
* 8 kuntum brokoli, bersihkan
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 200 ml air
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng kerak nasi sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum. Masukkan jamur *hioko*, jamur kuping hitam, tahu pok, rebung, jamur merang, dan brokoli. Beri garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan air. Masak hingga matang. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk rata. Tambahkan minyak wijen, aduk. Angkat.
3. Siramkan di atas mangkuk kerak goreng. Sajikan selagi panas.

49. NASI SIRAM DENGAN DAGING SAPI

BAHAN:

* 300 gr daging has dalam
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt angciu
* ¼ sdt merica bubuk
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm tepung sagu
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm angciu
* 2 sdm kecap asin
* 2 sdm saus tiram
* Garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ¼ sdt gula pasir
* 2 sdm air jahe
* 2 butir telur, kocok dengan diberi sedikit garam
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* 3 piring nasi putih

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging berlawan serat ukuran 4 x 2 x ½ cm. Lumuri daging dengan kecap asin, angciu, merica bubuk, gula pasir, dan tepung sagu selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang, dan jahe sampai harum. tuangi angciu, masukkan daging berbumbu, aduk sampai berubah warna. Beri kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula pasir, dan air jahe, aduk rata. Masukkan telur kocok, aduk dari satu arah sampai telur setengah matang. Angkat. Tempatkan nasi dalam piring saji, siram adonan daging sapi di atas nasi. Hidangkan selagi hangat.

50. NASI SIRAM HONGKONG

BAHAN:

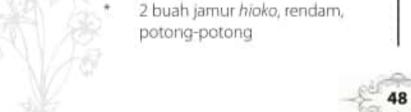
* 300 gr udang sedang besar
* Sedikit garam dan merica bubuk
* 1 sdt tepung sagu
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdm jahe cincang
* 2 potong ampela, kerat-kerat dagingnya
* 50 gr charsiuw
* 50 gr rebung kalengan, iris
* 2 sdm wortel iris
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 250 ml kaldu ayam/air
* 2 sdm kecap asin
* 2 sdm saus tiram
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ¼ sdt gula pasir
* 12 lembar kapri, rebus sebentar dengan sedikit minyak
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* 3 piring nasi putih

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan garam, merica bubuk, dan tepung sagu menjadi satu, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresep.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum. Masukkan udang berbumbu, aduk sampai berubah warna. Masukkan ampela, charsiuw, rebung, wortel, jamur *hioko*, dan kaldu/air, masak sampai mendidih. Beri kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, dan kapri, kentalkan dengan larutan tepung sagu. Aduk rata dan angkat.
3. Tempatkan nasi dalam piring saji, siramkan tumisan di atas nasi. Hidangkan selagi hangat.

51. SUP JAGUNG

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 2 sdm kecap asin
* 1000 ml kaldu vegetarian

- 1 kg jagung, tiriskan airnya
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 4 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 1 btg wortel, potong dadu kecil, rebus sebentar
- 2 sdm kacang kedelai segar, rebus
- Bumbu penyedap, jika suka
- ½ sdm minyak wijen
- Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, beri kecap asin. Tuangkan kaldu, masak hingga air mendidih. Masukkan jagung, bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk hingga mendidih kembali.
2. Masukkan larutan tepung sagu, aduk rata. Tambahkan wortel dan kacang kedelai rebus. Beri bumbu penyedap dan minyak wijen, aduk. Tuangkan telur kocok sambil diaduk-aduk hingga membentuk serabut. Masak hingga matang dan mendidih, angkat.
3. Hidangkan panas-panas dengan diberi 4-5 tetes cuka pada tiap porsinya.

52. SUP REBUNG DENGAN JAMUR

BAHAN:

- 10 gr jamur kuping
- 500 ml kaldu vegetarian
- 1 kaleng rebung, iris tipis
- 2 bh jamur *hioko*, rendam, potong-potong
- 5 gr bunga sedap malam, rendam, rebus sebentar, simpulkan
- Garam secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- Merica bubuk secukupnya
- 1 gr fat coi
- 3 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
- 1/8 sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur kuping dengan air hangat sampai mekar, tiriskan. Potong-potong.
2. Rebus kaldu sampai mendidih. Masukkan rebung, jamur *hioko*, bunga sedap malam, fat coi, dan jamur kuping. Beri garam, kecap asin, dan merica bubuk, masak selama 3 menit. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, beri minyak wijen dan bumbu penyedap. Aduk dan masak hingga matang. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

53. SUP LABU TANGKUA

BAHAN:

- 100 gr filet dada ayam
- 1 potong tulang ayam

* 1 cm jahe, memarkan
* 1 liter air, untuk merebus
* 1 sdt udang kering, rendam air hangat
* 6 biji angco
* 250 gr labu tangkue
* ½ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dan tulang ayam bersama jahe hingga mendidih. Angkat dan tiriskan.
2. Didihkan kembali kaldu bersama udang kering dan angco dengan api kecil.
3. Masukkan daging ayam rebus, labu tangkue, garam, merica bubuk, dan kecap asin. Masak hingga matang dan mendidih kembali. Angkat.
4. Sajikan selagi panas.

54. SUP KACANG TANAH DENGAN KAKI AYAM

BAHAN:

* 12 potong kaki ayam, bersihkan dan cuci
* 50 gr kacang tanah
* 2 cm jahe, memarkan
* 8 butir angco
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong jadi 4
* 1 liter air
* 5 cm kulit jeruk kering
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* 1/8 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kaki ayam selama 5 menit, angkat dan tiriskan.
2. Rendam kacang tanah selama 1 malam. Buang airnya dan tiriskan.
3. Campur kaki ayam dengan kacang tanah, jahe, angco, jamur *hioko*, air, dan kulit jeruk kering menjadi satu. Masak dengan api sedang hingga mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam. Bubuhi dengan garam dan merica bubuk, aduk dan masak kembali hingga matang. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

55. SUP DAGING DENGAN KACANG TANAH

BAHAN:

* 1 (500 gr) buntut babi, potong-potong
* 100 gr kacang tanah, rendam selama 2 jam
* 1 buah cabai merah besar, belah dua, buang bijinya
* 3 siung bawang putih dengan kulit, memarkan
* 5 cm jahe, memarkan
* 1 sdm tahu merah, haluskan
* 2 sdm kecap asin
* 1/8 sdt *mushroom soy sauce*

- 1 potong kulit jeruk kering
- 1 liter air, untuk merebus
- ¼ sdt gula pasir
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus buntut dengan air secukupnya selama 5 menit, buang airnya. Masak buntut dengan 1 liter air, kacang tanah, cabai merah, bawang putih, jahe, tahu merah, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan kulit jeruk hingga mendidih. Kecilkan api, masak terus hingga buntut matang dan empuk.
2. Bubuhi gula, garam, dan merica, masak kembali hingga bumbu meresap dan tercampur rata. Angkat, hidangkan dengan nasi atau bubur.

56. SUP TULANG SAPI BERGIZI

BAHAN:

- 1 kg tulang iga sapi, potong-potong
- 1500 ml air, untuk merebus
- 5 cm jahe, memarkan
- ½ sdt merica bulat, bungkus dengan kain
- 1 buah pala, belah 2
- 200 gr tomat, potong-potong
- 200 gr kentang, potong-potong
- 200 gr kol, potong
- 1 buah bawang bombai besar, potong
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 200 gr wortel, potong serasi
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tulang iga sapi dengan air secukupnya selama 5 menit, angkat, lalu cuci hingga bersih.
2. Rebus air dengan jahe, merica utuh, dan pala hingga mendidih. Masukkan tulang iga sapi, masak hingga mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam hingga empuk.
3. Masukkan tomat, kentang, kol, bawang bombai, daun bawang, dan wortel. Beri garam, merica, dan kecap asin, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
4. Masukkan ke dalam lemari es, diamkan selama 1 malam.
5. Keluarkan dari lemari es, angkat minyaknya, lalu panaskan kembali hingga mendidih. Hidangkan selagi panas.

57. SUP IKAN MAS DENGAN RAMUAN CINA

BAHAN:

- 500 gr ikan lele/ gabus/ mas, cuci bersih
- 1 sdm garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

* 6 lembar pak kay
* 1 sdt kici
* 2 sdm tong sam
* 6 biji angco
* 1 sdm angciu
* 1 cm jahe
* 750 ml air
* Garam secukupnya
* 1 sdm angciu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Panaskan minyak dalam wajan antilengket, goreng ikan hingga kedua sisinya matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Masukkan ikan, pak kay, kici, tong sam, angco, angciu, jahe, dan air dalam wadah pinggan tahan panas. Tutup, kukus selama 2 jam dengan api kecil hingga bumbu meresap. Angkat, taburi garam dan angciu.

58. SUP TULANG SAPI

BAHAN:

* 300 gr tulang iga babi/ sapi
* 1 sdm air jeruk nipis
* 25 gr kacang tanah
* 25 gr kacang hijau
* 1500 ml air, untuk merebus
* 5 cm kulit jeruk kering, rendam
* 5 cm jahe, memarkan
* ¼ sdt merica bulat, bungkus
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri tulang dengan air jeruk nipis, diamkan selama 10 menit. Rebus dengan air secukupnya selama 10 menit, buang airnya.
2. Rendam kacang tanah dan kacang hijau selama 4 jam. Tiriskan.
3. Didihkan air, masukkan tulang, kacang tanah, kacang hijau, kulit jeruk kering, jahe, dan merica utuh. Masak dengan api kecil hingga mendidih, teruskan memasak selama 1jam hingga empuk.
4. Masukkan garam, kecap asin, dan merica bubuk, masak sambil diaduk hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan selagi panas.

59. SUP BUNTUT DENGAN RAMUAN CINA

BAHAN:

* 500 gr buntut sapi, potong-potong
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm garam
* 1 liter air, untuk merebus
* 4 lembar chun kung
* 2 lembar pak kay
* 3 lembar wai san

- 8 butir angco
- 1 sdt kici
- ½ sdt merica bulat, bungkus
- 2 cm jahe, memarkan
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri buntut sapi dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Rebus buntut sapi dengan air secukupnya selama 5 menit, angkat, cuci, dan buang airnya.
3. Campurkan buntut dengan air, chun kung, pak kay, wai san, angco, kici, merica bulat, dan jahe dalam mangkuk besar tahan panas. Masukkan dalam kukusan, kukus dengan api kecil selama 3 jam hingga empuk. Angkat, taburi garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk rata.
4. Sesudah dingin, masukkan dalam lemari es, simpan selama 1 malam. Keluarkan dari lemari es, lalu buang minyak yang terapung di atasnya. Panaskan sup hingga mendidih. Hidangkan selagi panas.

60. SUP PEPAYA DENGAN IKAN

BAHAN:

- 1 ekor (500 gr) ikan mas, cuci bersih
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm garam
- 500 gr pepaya setengah matang, kupas kulit, potong-potong
- 6 buah angco
- 1 sdt kici
- 3 sdm angciu
- 5 cm jahe, memarkan
- 600 ml air, untuk merebus
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan selama 10 menit, cuci dan tiriskan.
2. Masukkan ikan, pepaya, angco, kici, 2 sdm angciu, jahe, dan air dalam wadah pinggan tahan panas. Kukus dengan api kecil selama 2 jam hingga matang dan bumbu meresap. Bubuhi garam dan 1 sdm angciu, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan selagi panas.

61. SUP AYAM DENGAN KACANG HITAM

BAHAN:

- ½ ekor ayam, potong-potong
- 1 sdt garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 50 gr kacang hitam
- ½ cm jahe
- 6 buah angco
- 1500 ml air, didihkan
- Garam secukupnya

* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap. Cuci hingga bersih, tiriskan.
2. Goreng kacang hitam hingga pecah, angkat dan tiriskan. Cuci hingga bersih, tiriskan.
3. Masak jahe dan angco dengan air mendidih. Masukkan ayam dan kacang hitam goreng, masak hingga matang dan empuk.
4. Beri garam, merica, dan kecap asin, aduk dan masak kembali hingga mendidih dan bumbu meresap.

62. SUP BUNGA SEDAP MALAM

BAHAN:

* 200 gr rebung kaleng, tiriskan, iris tipis
* 3 buah jamur *hioko*
* 1 batang wortel, potong serasi
* 1 ikat kecil sayur asin
* 100 gr daging ayam vegetarian (gluten rebus), potong-potong
* 20 gr bunga sedap malam, rendam, ikat
* 500 ml kaldu vegetarian
* Garam secukupnya
* 1 sdm jahe iris, rendam 10 menit
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur *hioko* selama 1 jam, potong memanjang ± 4 cm x 1cm. Sisihkan.
2. Rendam sayur asin selama 15 menit, ambil batangnya, potong-potong 4 cm x 1 cm.
3. Campur rebung, jamur *hioko*, wortel, sayur asin, daging gluten, dan bunga sedap malam. Aduk rata.
4. Masak kaldu vegetarian hingga mendidih, masukkan campuran rebung. Bubuhi garam, bumbu penyedap, dan jahe iris, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Angkat, hidangkan panas.

63. SUP BAYAM DENGAN JAGUNG

BAHAN:

* 500 ml air
* 1 siung bawang putih, memarkan
* 2 buah jagung manis, potong-potong
* 400 gr bayam, petik daunnya
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan bawang putih dan jagung, masak selama 15 menit hingga jagung matang.

2. Masukkan bayam, masak hingga matang. Beri garam, aduk rata. Angkat dan hidangkan panas.

64. SUP IKAN GABUS

BAHAN:

* 100 gr ikan gabus
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 300 gr selada air
* 8 butir *angco*
* 1 cm jahe
* 750 ml air, sisihkan
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap. Siram air, lalu tiriskan.
2. Bersihkan selada air, petik daunnya dan buang batangnya. Sisihkan.
3. Masak air bersama selada air, *angco*, dan jahe hingga mendidih dengan api kecil.
4. Masukkan ikan, bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan hidangkan.

65. SUP JAMUR PUTIH

BAHAN:

* 40 gr daging ayam, cincang
* ½ sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt tepung sagu
* 500 ml air
* 1 sdm irisan jahe
* 10 gr jamur es, rendam, potong-potong
* Garam secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm irisan wortel

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam dengan kecap asin, merica, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Masak air dengan jahe hingga mendidih. Masukkan jamur dan ayam berbumbu, masak hingga mendidih kembali.
3. Beri garam, kecap asin, dan wortel, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

66. SUP JAMUR MERANG

BAHAN:

* 5 gr jamur es
* 600 ml kaldu

- 1 lembar irisan jahe
- 100 gr jamur merang, potong 2
- Garam secukupnya
- 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur es hingga mekar, lalu potong-potong.
2. Didihkan kaldu dengan irisan jahe hingga mendidih. Masukkan jamur es, masak selama 10 menit dengan api kecil.
3. Masukkan jamur merang dan garam, aduk dan masak hingga mendidih kembali. Sesaat akan diangkat, taburi irisan daun bawang. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas

67. SUP LABU DENGAN ANEKA JAMUR

BAHAN:

- 300 gr labu kuning, potong dadu.
- 750 ml kaldu vegetarian
- 2 potong jahe, memarkan
- 1 buah tahu air, potong dadu.
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
- 6 buah jamur kancing, potong dadu kecil
- 10 buah jamur merang, potong dadu.
- 100 gr labu tankue, potong dadu
- 6 biji angco
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin.
- 1 batang wortel, iris, rebus
- 2 sdm kacang polong, rebus
- Penyedap rasa secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu dan jahe sampai mendidih. Masukkan labu, tahu, jamur *hioko*, jamur kancing, jamur merang, tankue, dan angco. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat.
2. Tuangkan sup dalam mangkuk saji. Taburi bumbu penyedap secukupnya, wortel, dan kacang polong. Sajikan selagi hangat.

68. SUP AYAM DENGAN TANG KUI

BAHAN:

- ¼ ekor ayam bagian dada, buang kulitnya, potong-potong
- 250 ml air, untuk merebus
- 4 lembar *tang kui*
- 6 buah *hai cao/ angco*
- 2 iris jahe
- 1 liter air, untuk merebus
- 1/8 sdt garam atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan 250 ml air, masukkan ayam,

rebus selama 2 menit. Angkat, buang airnya.

2. Campur ayam dengan *tang kui, hai cao/ angco*, jahe, dan air, masak dengan api kecil selama 1jam. Bubuhi garam, aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat dan biarkan dingin.
3. Masukkan dalam lemari es, diamkan selama 1 malam. Keluarkan, lalu buang lapisan minyak yang terapung di atasnya.
4. Panaskan kembali hingga mendidih, angkat. Tuangkan ke dalam mangkuk saji, hidangkan selagi panas.

69. SUP SELADA AIR

BAHAN:

* 250 gr tulang iga babi/ ayam
* 1500 ml air, untuk merebus
* 1 sdt angciu
* ¼ sdt merica bulat, bungkus dengan kain
* 6 buah angco
* 2 ikat selada air, buang bagian batang yang tua
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga babi dengan air secukupnya selama 5 menit. Angkat dan buang airnya.
2. Rebus air hingga mendidih, masukkan iga babi, angciu, merica bulat, dan angco, masak dengan api kecil selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. Masukkan selada air, beri garam dan kecap asin. Aduk dan masak hingga matang dan mendidih kembali. Angkat.
4. Sajikan selagi panas.

70. SUP KAKI AYAM

BAHAN:

* 15 potong kaki ayam, potong jadi 2
* Air secukupnya, untuk merebus kaki ayam
* 1500 ml air, untuk merebus
* 100 gr kacang merah segar
* ¼ sdt merica butiran, bungkus dengan kain
* 1 cm jahe, iris
* 1 potong kulit jeruk, jika ada
* 100 gr wortel, potong serasi
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* 1/8 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kaki ayam selama 5 menit, angkat dan buang airnya.
2. Rebus air hingga mendidih. Masukkan kaki ayam, kacang merah, merica butiran, jahe, dan kulit jeruk. Masak dengan api besar hingga mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 1 jam.
3. Masukkan wortel, beri garam, kecap asin, dan merica bubuk, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

71. SUP IKAN

BAHAN:

* 750 ml kaldu/ air
* 8 irisan *scuzhuan preserved vegetable*, rendam selama 5 menit
* 75 gr sawi putih, potong-potong
* 1 sdm jamur kuping, rendam, potong-potong
* 1 buah tomat kecil, potong jadi 8 bagian
* 150 gr daging ikan, potong-potong
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt minyak wijen
* 4 cm jahe, iris halus
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm irisan daun bawang
* 1 batang daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu/ air hingga mendidih. Masukkan *szeuchuan preserved vegetable*, sawi putih, jamur kuping, dan tomat, masak selama 3 menit.
2. Campur ikan dengan garam, merica, dan minyak wijen hingga rata. Diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Masukkan ke dalam kaldu.
3. Beri jahe dan kecap asin, masak hingga matang dan bumbu meresap. Sesaat akan diangkat, taburi dengan irisan daun bawang.
4. Tuang ke dalam mangkuk saji, hias dengan daun ketumbar.
5. Hidangkan selagi panas.

72. SUP TULANG AYAM

BAHAN:

* 1500 ml air
* 1 potong tulang ayam
* 1 cm jahe, memarkan
* ¼ sdt merica bulat
* 1 batang daun bawang, ikat
* 100 gr lobak, potong serasi
* 50 gr wortel, potong serasi
* ¼ buah bawang bombai, potong-potong
* 1 buah tomat, potong menjadi 8 bagian
* 1 batang daun bawang, iris kasar
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* 1 batang daun seledri, ambil batangnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak air hingga mendidih. Masukkan tulang ayam, jahe, merica bulat, dan daun bawang, masak dengan api kecil selama 30 menit. Angkat, saring, dan sisihkan tulangnya.
2. Ambil 1000 ml kaldu ayam yang sudah disaring, masak kembali hingga mendidih. Masukkan lobak, wortel, bawang bombai, tomat, dan irisan daun bawang. Masak hingga sayuran matang.
3. Beri garam, kecap asin, dan merica

bubuk, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Sesaat akan diangkat, taburi dengan irisan daun seledri.

4. Hidangkan selagi panas.

73. SUP AKAR TERATAI

BAHAN:

* 500 gr daging sengkel sapi
* 1500 ml air
* 250 gr akar teratai, kupas
* 8 biji angco
* 2 cm jahe, memarkan
* ¼ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

KECAP CABAI (ADUK RATA):

* 1 buah cabai merah, iris
* 1 ½ sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus sengkel sapi dengan air secukupnya selama 5 menit, angkat dan buang airnya.
2. Rebus air hingga mendidih. Masukkan sengkel, akar teratai, angco, dan jahe. Masak dengan api kecil selama 1 jam hingga daging empuk.
3. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Ambil akar teratai dan sengkel, potong ± ½ cm. Sisihkan.
5. Tempatkan sup, sengkel, dan akar teratai dalam tempat terpisah. Hidangkan bersama kecap cabai selagi panas.

74. SUP BEBEK SAYUR ASIN

BAHAN:

* 1500 ml air
* ¼ ekor bebek, rebus selama 5 menit, potong-potong
* 1 cm jahe, memarkan
* ¼ sdt merica bulat, bungkus
* 1 ikat sayur asin, rendam ± 5 menit, potong kasar
* 2 buah tomat, potong-potong
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* 1 batang daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Masak air hingga mendidih. Masukkan bebek, jahe, dan merica bulat, masak dengan api kecil hingga bebek matang dan empuk.
2. Masukkan sayur asin, tomat, garam, kecap asin, dan merica bubuk, masak kembali hingga bumbu meresap. Angkat.
3. Tuangkan ke dalam mangkuk saji, beri hiasan daun ketumbar. Hidangkan selagi hangat.

75. SUP SAYUR BERGIZI

BAHAN:

- 750 ml air
- 1 blok kaldu ayam
- 100 gr kol, iris kasar
- 1 buah kentang, kupas, potong-potong
- 50 gr wortel, potong-potong
- 200 gr tomat, potong-potong
- 1 sdm kecap asin
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak air dan kaldu ayam hingga mendidih. Masukkan kol, kentang, wortel, dan tomat, masak hingga sayuran matang.
2. Bubuhi kecap asin, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.

76. SUP JAGUNG SPESIAL

BAHAN:

- 750 ml kaldu/ air
- 150 gr jagung pipilan dalam kaleng, tiriskan
- ½ potong tahu air, potong-potong
- ¼ sdt garam atau sesuai selera
- Merica bubuk secukupnya
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 3 sdm tepung sagu, larutkan dengan 5 sdm air
- 1 sdm irisan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu/ air hingga mendidih. Masukkan jagung pipilan, tahu, garam, dan merica bubuk, masak hingga mendidih.
2. Masukkan kocokan telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan-lahan hingga membentuk seperti serabut.
3. Tuangkan larutan tepung sagu, aduk rata. Sesaat akan diangkat taburi daun ketumbar. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

77. SUP TAHU DENGAN CHI CHAI

BAHAN:

- 750 ml air
- 1 potong tahu air, potong dadu kecil
- 1 butir telur, kocok sebentar
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 5 gr *chi chai*, potong-potong
- 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan

tahu, aduk dan masak hingga mendidih kembali. Masukkan telur kocok, sambil diaduk-aduk hingga membentuk serabut. Beri garam dan merica bubuk, aduk rata.

2. Masukkan *chi chai* dan irisan daun bawang, aduk. Masak hingga matang, angkat. Hidangkan selagi panas.

78. SUP SENGKEL SAPI

BAHAN:

* 1500 ml air
* 250 gr sengkel sapi
* 6 butir *angco*
* 1 sdm *khichi*
* 1 cm jahe
* 1 sdm angciu
* ¼ sdt merica bulat

SAUS PEDAS NANAS:

* 1 sdm sari jeruk nipis
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt garam
* 2 sdm saus tomat
* 2 sdm cabai merah halus
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 100 gr nanas, haluskan
* 200 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Masak air hingga mendidih. Masukkan sengkel, *angco*, *khichi*, jahe, angciu, dan merica, masak dengan api kecil selama 1 ½ jam hingga daging matang dan empuk.
2. Angkat sengkelnya, lalu potong-potong. Tempatkan potongan sengkel dengan kuahnya dalam tempat terpisah, hidangkan dengan saus pedas nanas.
3. **Saus Pedas Nanas:** Campur semua bahan kecuali larutan tepung sagu, masak hingga mendidih sambil sesekali diaduk. Tuangkan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga matang dan mengental. Angkat.

79. SUP AYAM DENGAN SUUN

BAHAN:

* 1 potong filet dada ayam, iris halus memanjang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdt tepung sagu
* 750 ml kaldu ayam/ air
* 1 sdm jamur kuping, rendam, potong-potong
* 5-3 sdm irisan jamur merang
* 2 buah jagung manis, potong-potong
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* 1 bungkus kaldu bubuk instan rasa ayam

* 50 gr suun, rendam, gunting
* 1 sdt tongcai
* 1 sdm irisan daun bawang
* Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam, merica, kecap asin, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Rebus kaldu ayam/ air hingga mendidih. Masukkan jamur kuping, jamur merang, jagung manis, kecap asin, garam, merica, kaldu bubuk, dan ayam berbumbu, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Masukkan suun, masak sebentar. Angkat, taburi tongcai, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
4. Sajikan selagi panas.

80. SUP TELUR DENGAN CHI CHAI

BAHAN:

* 5 gr *chi chai*/ nori, gunting
* 500 ml kaldu ayam/air
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 butir telur, kocok sebentar
* 1 sdm irisan tipis daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu ayam/air, beri garam dan merica bubuk. Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga menyerupai bentuk serabut.
2. Masukkan irisan chi chai/ nori dan irisan daun bawang, angkat. Hidangkan selagi panas.

81. SUP LABU SIRIP IKAN

BAHAN:

* 200 gr filet ayam, rebus, suwir-suwir
* 1 liter kaldu ayam
* ½ kaleng asparagus, potong-potong
* 1 buah labu sirip ikan, belah dua, ambil dagingnya yang mirip sirip ikan
* 3 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
* 2 butir telur, kocok sebentar, beri sedikit merica bubuk dan sedikit pewarna kue warna oranye
* 2 sdm minyak goreng

BUMBU:

* 1 sdm angciu
* 2 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak wijen
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan angciu

dan kecap asin. Masukkan kaldu ayam, masak hingga mendidih. Tambahkan asparagus, daging ayam, dan labu sirip ikan. Beri garam dan merica bubuk, masak hingga mendidih.

2. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk rata. Masukkan telur kocok secara perlahan sambil diaduk hingga menbentuk serabut. Beri minyak wijen, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Sebelum dihidangkan beri 3-4 tetes cuka hitam untuk setiap porsinya. Hidangkan selagi panas.

82. SUP IKAN DENGAN JAMUR KUPING PUTIH

BAHAN:

- 250 gr filet ikan kakap, cuci bersih
- 1 liter kaldu ayam
- 10 gr jamur kuping putih, rendam sampai mekar, iris halus
- 5 sdm jagung pipilan dalam kaleng, tiriskan
- 4 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

BUMBU:

- 2 batang daun bawang kecil, potong-potong
- 10 irisan jahe
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kukus ikan dengan daun bawang dan jahe di dalam pinggan tahan panas selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin. Suwir-suwir.
2. Didihkan kaldu ayam, masukkan irisan jamur kuping. Masak selama 10 menit dengan api kecil.
3. Masukkan suwiran ikan dan jagung, beri garam, merica, dan kecap asin. Aduk rata.
4. Kentalkan dengan larutan sagu, aduk dan masak sebentar. Beri cuka hitam.
5. Hidangkan selagi panas.

83. SUP BAKSO IKAN

BAHAN:

- 2 sdm irisan ham
- 2 sdm sayur asin cincang
- 750 ml kaldu
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdm minyak, untuk menumis
- 2 batang daun bawang, ambil bagian putihnya (± 10 cm)
- 3 iris jahe
- 1 siung bawang putih, iris
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm irisan daun ketumbar

BAKSO:

- 250 gr daging ekor kuning
- 200 ml air

* 10 iris jahe
* 1 batang daun bawang, iris
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt angciu
* 1 putih telur

CARA MEMBUAT:

1. **Bakso:**
   - Kerat daging ikan dengan sendok, simpan dalam lemari pendingin selama 4 jam. Rendam air dengan jahe dan daun bawang selama 1 jam, saring.
   - Aduk daging ikan dengan garam sampai tercampur rata. Masukkan gula, merica, dan angciu, aduk hingga rata. Tuangkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Tambahkan putih telur, aduk rata. Bentuk adonan bulat sedang, masukkan ke dalam air es. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Panaskan minyak, tumis daun bawang, jahe, dan bawang putih hingga harum. Tuang kaldu, masak hingga mendidih. Angkat, ambil dan sisihkan daun bawang, jahe, dan bawang putih.
3. Masukkan 10-12 buah bakso ikan, masak hingga mengapung. Beri garam, aduk. Masukkan ham dan sayur asin, kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak hingga mendidih kembali. Beri taburan daun ketumbar dan merica bubuk, aduk.
4. Hidangkan selagi hangat.

84. SUP LEMUSIR

BAHAN:

* 500 gr daging lemusir
* 3 liter air
* 2 sdm mentega
* 3 buah tomat merah, potong-potong
* 350 gr kol, potong-potong
* 100 gr wortel, potong-potong

BUMBU:

* {1 buah bawang bombai • potong-potong • 1 buah biji pala, belah • 2 ½ sdt merica butiran} **bungkus**
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging lemusir dengan 1 liter air selama 5 menit, angkat dagingnya. Cuci dengan air dingin, lalu potong dadu besar.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga layu dan harum. Tuang 2 liter air, masukkan bungkusan biji pala dan merica, masak hingga mendidih.
3. Masukkan potongan daging lemusir rebus dan tomat hingga mendidih, masak dengan api kecil selama ± 1 jam hingga bumbu meresap.
4. Masukkan kol dan wortel, beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk dan masak hingga matang. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

85. SUP LABU TANGKUA DENGAN SCALLOP KERING

BAHAN:

- 500 gr labu tangkua
- 2 buah *scallop* kering / 20 gr udang kering, rendam
- 750 ml air
- 3 iris jahe
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit labu tangkua, potong dadu besar.
2. Tim *scallop* selama 25 menit, angkat, suwir-suwir halus. Sisihkan.
3. Didihkan air dengan jahe, masukkan labu tangkua dan *scallop*/ udang kering, masak dengan api besar hingga mendidih. Kecilkan api, masak terus hingga matang.
4. Beri garam dan merica bubuk, aduk hingga rata. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

86. SUP WORTEL DENGAN JAMUR PUTIH

BAHAN:

- 500 gr wortel, potong serasi
- 10 gr jamur es
- 600 ml kaldu ayam
- 1 sdm biji jagung
- 1 sdm kacang polong
- 1 irisan jahe
- Garam secukupnya
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus wortel dengan air secukupnya hingga matang. Angkat dan haluskan dengan blender.
2. Rendam jamur es hingga mekar, potong sesuai kuntumnya. Rebus jamur dengan kaldu dan jahe selama 30 menit hingga matang.
3. Masukkan wortel halus, biji jagung, kacang polong, dan garam. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

87. SUP AYAM DENGAN APEL

BAHAN:

- ½ ekor ayam kampung
- 5 gr jamur es
- 1 liter air
- 2 buah apel, potong jadi 2 bagian, buang bijinya
- 1 irisan jahe
- 2 lembar *tangkui*
- 1 sdm *kici*

* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm angciu
* 1 cm jahe
* 1 potong kulit jeruk kering

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan jahe dan air secukupnya selama 5 menit. Angkat, cuci, dan buang airnya.
2. Rendam jamur es hingga mekar, bersihkan menurut kuntumnya.
3. Masukkan ayam dan semua bahan lain ke dalam mangkuk besar tahan panas, tutup dengan *aluminium foil*. Kukus selama 3 jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan hidangkan selagi panas.

88. SUP AYAM GINSENG SPESIAL

BAHAN:

* 1 ayam kampung ukuran kecil
* 500 ml air
* 1 potong ginseng kering/ ginseng segar
* 3 lembar *waisan*
* 1 sdm *kici*
* 5 buah *angco*
* 2 sdm tangkui
* 1 sdm angciu
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan air secukupnya selama 5 menit, angkat. Cuci dan buang airnya.
2. Campur air dengan ayam, ginseng, *waisan*, *kici*, *angco*, dan tangkui. Tambahkan angciu, aduk rata. Masak di dalam *slow cooker* selama 6 jam / kukus selama 3 jam dengan api kecil hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi garam secukupnya.
3. Hidangkan selagi panas.

89. SUP SEAFOOD ASAM PEDAS

BAHAN

KALDU:

* 2 liter air
* Kepala dan kulit udang secukupnya
* Kepala dan tulang ikan secukupnya
* 2 potong ceker ayam
* ¼ sdt merica butiran
* 1 sdt garam
* 2 potong jahe, memarkan
* 1 batang daun bawang

ISI:

* 10 buah cabai rawit
* 3 batang serai, potong, memarkan
* 5 cm lengkuas, iris
* 12 lembar daun jeruk
* 1 sdm cabai merah halus atau sesuai selera
* 2 sdm kecap asin
* Garam secukupnya

* ¼ sdt merica bubuk
* 1 kaleng jamur kancing, potong dua
* 200 gr udang segar, sisakan ekornya
* 200 gr filet ikan kakap, potong-potong
* 150 gr filet ayam, rebus, potong-potong
* 50 gr kol, rebus, potong-potong
* 5 lenjar kacang panjang, potong-potong, rebus sebentar
* 1 buah tomat, potong-potong
* 3 sdm air jeruk nipis atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. **Kaldu:** Masak air dan semua bahan serta bumbu dengan api kecil selama 30 menit hingga matang. Angkat, saring.
2. Didihkan kembali kaldu, masukkan cabai rawit, serai, lengkuas, daun jeruk, cabai halus, kecap asin, garam, dan merica sampai mendidih dengan api kecil selama 20 menit.
3. Masukkan jamur kancing, udang, ikan, dan ayam, masak hingga mendidih. Masukkan kol, kacang panjang, dan tomat, masak sebentar. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

90. SUP AYAM

BAHAN:

* 500 gr filet dada ayam, cincang halus
* 3 buah *scallop* kering, kukus selama 30 menit, cincang halus
* 100 gr *waterchesnut*, cincang halus
* ½ sdt garam
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt angciu
* 900 ml kaldu

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ayam cincang, *scallop*, *waterchesnut*, garam, kecap asin, merica, dan angciu ke dalam kaldu, aduk rata.
2. Tempatkan dalam mangkuk kecil tahan panas hingga ¾ penuh. Kukus selama 15 menit dengan api besar hingga matang. Hidangkan panas.

91. SUP LABU KUNING DENGAN SEAFOOD

BAHAN:

* 500 gr labu kuning
* 500 ml kaldu ayam
* 150 gr udang kupas, sisakan ekornya
* 150 gr filet ikan kakap, potong dadu kecil
* 1 bungkus tahu jepang, potong dadu kecil
* 1 batang wortel, iris tipis serong
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya

* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* Irisan daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kukus labu kuning sampai matang. Angkat dan haluskan. Campur dengan kaldu ayam sampai tercampur rata.
2. Masak campuran kaldu ayam hingga mendidih. Masukkan udang, ikan, tahu, wortel, garam, dan merica. Masak hingga matang, kentalkan dengan larutan tepung sagu. Aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat, taburi irisan daun ketumbar.
3. Hidangkan selagi hangat.

92. SUP HISIT

BAHAN:

* 150 gr filet dada ayam, cincang halus
* 4 putih telur
* 1 sdm angciu
* 1 sdm minyak goreng
* 2 iris jahe
* 1 batang daun bawang, potong-potong
* 1500 ml kaldu
* 100 gr hisit yang sudah siap pakai
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* 4 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
* Merica bubuk secukupnya

* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm daun ketumbar
* 200 gr taoge, buang akarnya
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Dengan menggunakan 4 batang sumpit, aduk daging ayam. Masukkan putih telur sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga tercampur rata. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis jahe dan daun bawang hingga harum. Tuangi angciu, aduk. Masukkan kaldu, keluarkan jahe dan daun bawangnya. Beri garam dan gula, masak hingga mendidih. Masukkan hisit, aduk rata. Kecilkan api, masukkan campuran ayam, aduk rata.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak sebentar. Tambahkan merica dan minyak wijen, aduk dan angkat. Taburi daun ketumbar.
4. Hidangkan dengan taoge dan 1/8 sendok cuka hitam atau sesuai selera dalam mangkuk sup selagi panas.

93. SUP KOMBINASI

BAHAN:

* 2 gr *fat cai*
* 100 gr filet ayam, iris halus panjang
* {¼ sdt kecap asin • 1 sdt angciu • merica bubuk secukupnya} bumbu untuk melumuri ayam
* 50 gr rebung, parut
* 100 gr udang, iris halus
* 50 gr cumi, iris halus

* [2 buah jamur *hioko*, rendam air panas, iris halus • ¼ sdt gula pasir • 1 sdt angciu • ¼ sdt kecap asin] **bumbu untuk melumuri jamur** *hioko*
* Air secukupnya, untuk merebus
* 1500 ml kaldu
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* 2 sdm cuka hitam
* ¼ sdt merica bubuk
* 3 sdm tepung sagu, larutkan dengan 5 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen
* Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *fat cai* selama 5 menit. Bersihkan, sisihkan.
2. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Rebus selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
3. Rebus rebung, udang, dan cumi secara terpisah selama 1 menit. Angkat dan tiriskan.
4. Lumuri jamur *hioko* dengan bumbu untuk melumuri hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Rebus selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
5. Didihkan kaldu ayam hingga mendidih. Masukkan garam, cuka hitam, dan merica, aduk rata. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak sebentar.
6. Masukkan *fat cai*, ayam, rebung, udang, cumi, dan jamur *hioko*. Masak kembali hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat, taburi minyak wijen dan daun ketumbar.
7. Hidangkan selagi hangat.

94. SUP PANGSIT

BAHAN:

* 40 – 50 lembar kulit pangsit
* 1 liter kaldu
* 1 blok kaldu ayam instan
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm irisan daun bawang
* 2 sdm minyak goreng

ISI:

* 200 gr udang, potong dadu kecil
* 100 gr daging ayam cincang
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* 1 putih telur
* 1 sdm tepung sagu
* 2 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur udang dengan daging cincang dan garam, aduk rata. Masukkan sisa bahan, aduk kembali dengan sumpit hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam lemari es selama 2 jam.
2. Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdt adonan isi. Lipat dan bentuk, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Didihkan kaldu, beri kaldu blok, merica bubuk, dan kecap asin. Masukkan pangsit isi, masak sampai matang dan

mengapung. Beri irisan daun bawang kecil dan minyak goreng. Angkat.

4. Hidangkan panas.

95. SUP JAMUR KENTAL

BAHAN:

* 4 sdm mentega
* 1 buah bawang bombai kecil, potong dadu kecil
* 4 sdm tepung terigu
* 1 liter kaldu
* 500 ml susu cair
* 2 potong filet dada ayam, rebus, potong dadu
* 200 gr jamur kancing kalengan, potong dadu
* 100 gr wortel, kupas, potong dadu
* Garam secukupnya
* Merica hitam bubuk secukupnya
* Peterseli secukupnya, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai sampai harum dengan api kecil. Masukkan tepung terigu, aduk-rata. Tuang kaldu dan susu cair sambil diaduk-aduk hingga menjadi adonan licin dan tidak berbutir. Masak dengan api besar hingga mendidih.
2. Masukkan ayam, jamur kancing, wortel, garam, dan merica, aduk masak sebentar hingga mendidih kembali. Taburi peterseli, angkat.
3. Hidangkan selagi hangat.

96. SUP SEAFOOD COCKTAIL

BAHAN:

* 100 gr filet ikan kakap, iris bentuk korek api
* 100 gr udang, iris bentuk korek api
* 100 gr cumi, iris bentuk korek api
* Tepung sagu secukupnya
* 1250 ml kaldu
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* 10 gr *bambu mushroom*, rendam, iris bentuk korek api
* 3 batang *seafood imitasi*, iris bentuk korek api
* 4 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
* ½ sdt minyak wijen
* ¼ sdt merica bubuk
* Irisan daun ketumbar secukupnya
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ikan, udang, dan cumi dengan sedikit tepung sagu hingga rata.
2. Rebus ikan, udang, dan cumi, ke dalam air mendidih sebentar. Angkat, tiriskan.
3. Didihkan kaldu, beri kecap dan garam. Masukkan *bambu mushroom, seafood imitasi*, ikan, udang, dan cumi rebus, aduk rata.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu,

beri minyak wijen dan merica. Aduk dan masak sebentar. Angkat, taburi daun ketumbar.

5. Sajikan setiap porsi dengan ¼ sdt cuka hitam.

97. SUP SZEUCHUAN PRESERVED VEGETABLE

BAHAN:

- 750 ml kaldu vegetarian
- 20 gr *szeuchuan preserved vegetable*, rendam selama 10 menit, iris halus panjang
- 20 gr mentimun, buang bijinya, iris halus panjang
- 20 gr wortel, iris halus panjang.
- 1 lembar kulit tahu, potong-potong, goreng sampai mekar
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya, jika suka
- 1 sdm irisan daun bawang kecil
- Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu vegetarian, masukkan *szeuchuan preserved vegetable*, wortel, mentimun, dan kulit tahu. Masak hingga mendidih kembali, beri garam, merica bubuk, dan bumbu penyedap. Aduk rata.
2. Taburi dengan irisan daun bawang. Angkat.
3. Hidangkan selagi panas.

98. SUP REBUNG DENGAN JAMUR

BAHAN:

- 10 gr jamur kuping
- 500 ml kaldu vegetarian
- 1 kaleng rebung, iris tipis
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
- 5 gr bunga sedap malam, rendam, rebus 1 menit, simpulkan
- Garam secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- Merica bubuk secukupnya
- 1 gr *fat coi*
- 3 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
- 1/8 sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur kuping sampai mekar, potong-potong.
2. Rebus kaldu sampai mendidih. Masukkan rebung, jamur *hioko*, bunga sedap malam, *fat coi*, dan jamur kuping. Beri garam, kecap asin, dan merica bubuk, aduk rata. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, beri minyak wijen dan bumbu penyedap. Aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

99. SUP JAMUR VEGETARIAN

BAHAN:

* 4 buah jamur *hioko*, rendam, iris ½ cm x 4 cm
* 1 buah wortel, rebus, iris ½ cm x 4 cm
* ½ buah rebung kaleng, rebus sebentar, iris ½ cm x 4 cm
* 100 gr ayam imitasi, iris ½ cm x 4 cm
* Misoa rebus secukupnya, untuk ikat
* 500 ml kaldu vegetarian
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 sdm minyak bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Ikat jamur *hioko*, wortel, rebung, dan ayam imitasi jadi satu dengan misoa.
2. Masak kaldu vegetarian hingga mendidih. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, aduk rata. Masukkan vegetarian ikat, masak hingga mendidih kembali.
3. Tambahkan bumbu penyedap dan minyak bawang, aduk dan angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

100. SUP JAMUR DENGAN ANGCO

BAHAN:

* 4 buah jamur kuping, rendam sampai mekar, iris-iris
* 4 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong jadi 4 bagian
* 8 buah jamur kancing
* 8 buah jamur merang
* 12 biji angco
* 800 ml kaldu vegetarian
* Garam secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Bagi semua bahan menjadi 4, lalu tempatkan masing-masing dalam mangkuk tahan panas, tutup dengan kertas kaca atau *aluminium foil*.
2. Didihkan air dalam panci pengkukus, lalu kukus selama 1 jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi dengan bumbu penyedap. Sajikan selagi hangat.

101. SUP TAHU

BAHAN:

* 800 ml kaldu vegetarian
* 2 irisan jahe
* 10 biji angco
* 10 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris halus panjang
* 1 potong tahu air, potong dadu

- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 10 gr *mix vegetable*
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu sampai mendidih. Masukkan jahe dan angco, masak dengan api kecil selama 10 menit.
2. Masukkan *szeuchuan preserved vegetable* dan tahu, beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk rata.
4. Masukkan campuran sayur dan bubuhi bumbu penyedap. Aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan panas.

102. SUP ASAM PEDAS

BAHAN:

- 50 gr daging imitasi (gluten rebus), iris kecil panjang
- 1 liter kaldu vegetarian
- 1 potong tahu air, iris kecil panjang
- 1 sdm jamur kuping hitam, iris
- 10 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris tipis panjang
- 1 batang sawi putih, iris tipis panjang
- Garam secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm cuka hitam atau sesuai selera
- 2 sdm tepung sagu, larutkan dengan 4 sdm air
- 1 sdt merica bubuk
- Bumbu penyedap, jika suka
- 1 sdm minyak cabai

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu sampai mendidih. Masukkan daging, tahu, jamur kuping, *szeuchuan preserved vegetable*, dan sawi putih. Masak hingga mendidih, beri garam, kecap asin, dan cuka hitam.
2. Kentalkan dengan larutan air tepung sagu, aduk dan masak hingga mendidih kembali.
3. Taburi merica bubuk, bumbu penyedap, dan minyak cabai. Aduk rata, angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

BAHAN DAN CARA MEMBUAT MINYAK CABAI:

(100 ml minyak wijen • 2 sdm cabai bubuk (2 sdm cabai giling) • 2 sdm merica china, sangrai • 2 batang daun bawang kecil, ikat • 1 sdt bawang putih halus) **Masak semua bahan sampai mendidih, diamkan selama 4 jam. Saring dan siap digunakan.**

103. SUP DAGING VEGETARIAN

BAHAN:

DAGING VEGETARIAN:

- 150 gr talas, potong-potong, kukus sampai matang, haluskan
- 2 buah jamur *hioko*, rendam,

kukus dengan sedikit kecap asin dan gula selama 1 menit, iris
* 1 sdm wortel cincang
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Ngohiang secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* Tepung sagu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

SUP:

* 600 ml kaldu vegetarian
* 2 sdm jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
* 5 gr bunga sedap malam, rendam, rebus 1 menit, simpulkan
* 2 sdm wortel, iris halus
* 50 gr sawi putih bagian batang, iris halus
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 1/8 sdm minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. **Daging Vegetarian:** Campurkan talas dengan jamur *hioko*, wortel, garam, gula, merica bubuk, ngohiang, dan bumbu penyedap rasa, aduk hingga tercampur rata. Bentuk bulat lonjong, gulingkan ke dalam tepung sagu hingga rata. Goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
2. **Sup:** Didihkan kaldu, masukkan jamur kuping hitam, bunga sedap malam, wortel, dan sawi putih. Beri kecap asin, garam, dan merica bubuk, aduk.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga mendidih kembali. Beri minyak wijen dan bumbu penyedap. Aduk rata.
4. Masukkan daging vegetarian, masak hingga bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan hangat.

104. SUP SAYUR CAMPUR

BAHAN:

* 1 liter kaldu vegetarian
* 100 ml pasta tomat
* 2 sdm margarin/mentega
* 200 gr kol, potong kasar
* 150 gr tomat, potong-potong
* 100 gr wortel, potong-potong
* 2 buah kentang, potong dadu
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 batang daun seledri, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu, pasta tomat, dan margarin/mentega sampai mendidih. Tambahkan kol, tomat, wortel, dan kentang. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Masak dengan api kecil

sampai matang dan bumbu meresap. Taburi bumbu penyedap, aduk.

2. Angkat, taburi dengan irisan daun seledri.
3. Hidangkan selagi hangat.

105. SUP VEGETARIAN RAMUAN CHINA

BAHAN:

* 20 gr jamur kuping, rendam sampai mekar, iris-iris
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong menjadi 4
* 100 gr akar teratai, potong bulat
* 300 gr talas, potong-potong, goreng sebentar
* 10 buah angco
* 4 lembar tangkul
* 1 sdm kie cie
* Minyak wijen secukupnya
* 1500 ml kaldu vegetarian
* Garam secukupnya
* Bumbu penyedap, jika ada

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan, kecuali garam, minyak wijen, dan bumbu penyedap ke dalam mangkuk tahan panas, tutup atasnya dengan kertas kaca atau *aluminium foil*.
2. Didihkan air dalam kukusan. Masukkan mangkuk, kukus selama 1½ jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi sedikit garam, minyak wijen, dan bumbu penyedap.
4. Hidangkan panas.

106. SUP DAUN SELADA DENGAN ANGCO

BAHAN:

* 1000 ml kaldu vegetarian
* 10 biji angco
* 2 ikat daun selada, buang bagian yang tua, potong-potong
* 2 irisan jahe iris
* Garam secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu dengan angco hingga mendidih. Masukkan daun selada, masak sebentar.
2. Beri jahe, garam, dan kecap asin, aduk rata. Taburi bumbu penyedap, aduk dan masak hingga mendidih kembali.

107. SUP LOHAN

BAHAN:

* 1000 ml kaldu vegetarian

* 25 gr rebung, iris halus
* 6 biji angco
* 10 gr *abalone mushroom*, iris
* 6 buah jamur merang
* 6 buah jamur kancing
* 2 batang jagung muda, potong-potong
* ½ batang wortel, potong-potong
* 10 gr suun, rendam selama 20 menit
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu, masukkan rebung, angco, *abalone mushroom*, jamur merang, jamur kancing, jagung muda, dan wortel. Masak hingga mendidih dan matang. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin.
2. Tambahkan suun, aduk. Taburi irisan daun bawang dan bumbu penyedap, aduk dan masak hingga mendidih kembali.

108. SUP SAPO KEMBANG TAHU

BAHAN:

* 50 gr kembang tahu
* 750 ml kaldu vegetarian
* 2 irisan jahe
* 8 biji angco
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 250 gr sawi putih, potong-potong
* 50 gr wortel, potong-potong
* 25 gr suun, rendam 30 menit
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm minyak bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kembang tahu hingga lunak, potong-potong.
2. Masak kaldu, jahe, dan angco dalam sapo sampai mendidih. Masukkan jamur *hioko* dan sawi putih, masak dengan api kecil hingga matang. Masukkan wortel dan suun. Beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan bumbu penyedap. Masak sebentar.
3. Taburi irisan daun bawang kecil dan minyak bawang putih, aduk. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

109. SUP KERANG PUTIH DENGAN OYONG

BAHAN:

* 400 gr kerang putih
* 1 sdm garam

* 1 liter air, untuk merendam
* 1 buah oyong, kupas, potong-potong
* 1 sdm minyak goreng
* 3 siung bawang putih, cincang
* 750 ml air
* 2 cm jahe, iris halus memanjang
* Garam secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang putih dengan garam dan air selama 3-4 jam, sampai kotoran dan pasir keluar. Cuci bersih.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Tuang air, masak hingga mendidih. Beri jahe dan oyong, masak hingga mendidih kembali. Tambahkan kerang, masak hingga kulit kerang kebuka dan matang.
3. Sesaat akan diangkat, bubuhi garam dan bumbu penyedap. Aduk rata dan angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

110. SUP AYAM KELAPA

BAHAN:

* 1 ekor ayam ukuran kecil, cuci bersih
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 butir kelapa sedang tua, ambil dagingnya, potong-potong
* 5 gr *yuk cuk*
* 1 sdm khi ci
* 8 buah angco
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya, jika perlu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus air secukupnya hingga mendidih. Masukkan ayam, masak hingga mendidih kembali. Angkat, buang airnya, cuci. Tiriskan.
3. Campur ayam dengan kelapa, *yuk cuk, khi ci, angco*, dan air menjadi satu. Masak dengan api besar hingga mendidih. Kecilkan api, masak selama 30 menit hingga bumbu meresap dan matang.
4. Beri kaldu ayam dan garam, masak sebentar. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

111. SUP AYAM DENGAN KUMIS YANG SANG

BAHAN:

* 1 ekor ayam ukuran kecil, cuci bersih
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 2 gr kumis yang seng
* 6 lembar wai san kering
* 1 sdm *khi ci*

* 6 buah angco
* 1250 ml air
* 1/8 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus air secukupnya hingga mendidih. Masukkan ayam, masak sampai mendidih kembali. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur ayam dengan kumis yang seng, wai san kering, khi ci, angco, dan air menjadi satu.Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Sesaat akan diangkat, bubuhi garam. Aduk rata dan angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

112. SUP GINSENG SEGAR TIM AYAM

BAHAN:

* 1 ekor ayam ukuran kecil (kampung), cuci bersih
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 2 cm jahe, memarkan
* 2 batang ginseng segar
* 6 biji angco
* 750 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* 1/8 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus air secukupnya bersama jahe hingga mendidih. Masukkan ayam, masak hingga mendidih kembali. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur ayam dengan ginseng segar, angco, dan air ke dalam mangkuk tahan panas dengan tutup. Tim ayam selama 2 jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Taburi kaldu ayam dan garam, aduk rata.
5. Sajikan selagi hangat.

113. SUP SAPO TAHU

BAHAN:

* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih, cincang halus
* 1 sdm udang kering, rendam selama 30 menit
* ½ kaleng jamur kancing
* 300 gr sawi putih, potong-potong
* 600 ml kaldu / air
* ¼ batang wortel, iris
* 1 potong paha ayam/dada ayam, lumuri dengan sedikit garam, merica bubuk, dan tepung
* 1 bungkus tahu jepang
* 1 blok kaldu ayam

- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 batang irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan udang kering, aduk rata. Tambahkan jamur kancing dan sawi putih, aduk.
2. Rebus kaldu/air di dalam sapo sampai mendidih. Masukkan tumisan, tutup dan masak selama 10 menit dengan api kecil. Tambahkan wortel, ayam, tahu, kaldu ayam, garam dan merica. Masak kembali hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi dengan irisan daun bawang. Angkat, hidangkan panas.

114. KOREA SOUP AYAM DENGAN GINSENG

BAHAN:

- 750 gr (1 ekor) ayam kampung, cuci bersih
- ¼ kg beras ketan, rendam selama 1 jam
- 6 siung bawang putih dengan kulit, memarkan
- 4 buah *waterchesnut*
- 6 biji angco
- 2 batang ginseng segar
- 2 irisan jahe
- 1 blok kaldu ayam
- 750 ml air
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air secukupnya sampai mendidih. Masukkan ayam, masak sampai mendidih kembali. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Isi perut ayam dengan beras ketan dan bawang putih. Jahit hingga rapat.
3. Siapkan mangkuk tahan panas. Letakkan ayam dengan *waterchesnut*, angco, ginseng segar, jahe, kaldu ayam, dan air. Kukus dengan api sedang selama 3 jam atau masak dalam *slow cooker* selama 5 jam hingga matang dan bumbu meresap.
4. Bubuhi garam, merica bubuk, dan bumbu penyedap, aduk dan masak sebentar. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

115. SUP BENING KERANG PUTIH

BAHAN:

- 1 kg kerang putih
- 1 sdm garam
- 1 liter air, untuk merendam
- 750 ml air
- 2 irisan jahe, iris halus
- 1 blok kaldu ayam
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang putih dengan garam dan air selama 3-4 jam, sampai kotoran dan pasir keluar. Cuci bersih.
2. Rebus air hingga mendidih. Masukkan kerang putih masak dengan api besar, sampai kulit kerang terbuka.
3. Masukkan jahe iris, kaldu ayam, garam, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

116. SUP DAUN KATUK DENGAN 3 MACAM TELUR

BAHAN:

* 300 gr daun katuk, ambil daunnya
* 1 sdm garam
* 750 ml air
* 1 butir telur pitan, potong dadu kecil
* 1 butir telur asin, ambil kuningnya, potong dadu kecil
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak bawang putih
* 1 butir telur, kocok sebentar

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daun katuk, lalu rendam dengan garam selama 10 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Rebus air hingga mendidih. Masukkan telur pitan dan kuning telur asin, masak sampai mendidih kembali. Masukkan daun katuk, masak sebentar.
3. Beri garam dan merica bubuk. Tuangi minyak bawang dan kocokan telur ayam, aduk-aduk hingga menjadi serabut. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

117. SUP BEBEK NYONYA

BAHAN:

* 1 ekor bebek ukuran sedang, potong-potong
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 2 cm jahe, memarkan
* 1 batang daun bawang, potong kasar
* 300 gr sayur asin, rendam 30 menit, potong-potong
* 2 batang serai, memarkan
* 5 lembar daun salam
* 4 buah asam, belah
* 10 siung bawang putih tanpa kulit, memarkan
* 5 cm jahe, memarkan
* 10-15 buah cabai merah, sesuai selera
* 1 sdm merica butiran, bungkus
* 1500 ml air
* 1 blok kaldu daging
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri bebek dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus air secukupnya bersama jahe dan potongan daun bawang. Masukkan bebek, masak hingga mendidih kembali. Angkat, buang airnya, cuci bersih, dan tiriskan.
3. Campur bebek dengan sayur asin, serai, daun salam, asam, bawang putih, jahe, cabai, merica, dan air sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 30 menit. Beri kaldu daging dan garam, aduk dan masak hingga bumbu meresap.
4. Hidangkan selagi panas.

118. SUP BIJI JAGUNG

BAHAN:

* 1 sdm minyak
* 500 ml kaldu / air
* 1 blok kaldu ayam
* ½ kaleng jagung pipilan
* 1 buah tomat, potong dadu kecil
* 1 buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 50 gr kacang polong
* 50 gr jamur kancing, potong dadu kecil
* Garam secukupnya
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 1 putih telur kocok

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tuangkan kaldu/air, masak sampai mendidih. Beri kaldu ayam, aduk.
2. Masukkan jagung pipilan, tomat, bawang bombai, kacang polong, dan jamur kancing, masak sampai mendidih.
3. Bubuhi garam. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga mendidih kembali.
4. Tuangkan putih telur kocok sambil diaduk-aduk sampai membentuk serabut. Masak hingga matang. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

119. SUP TEBU DAN ALANG-ALANG

BAHAN:

* 300 gr iga sapi / iga babi / ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 250 gr tebu, buang kulitnya, potong 7,5 cm
* 50 gr alang-alang
* 25 gr biji lotus, rendam 30 menit, buang bagian hijau di tengahnya
* 5 lembar waisan
* 1 batang wortel, potong-potong
* 6 biji angco
* 125 ml air
* Garam secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri iga sapi / iga babi / ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus iga sapi / iga babi / ayam dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur iga sapi / iga babi / ayam dengan tebu, alang-alang, biji lotus, waisan, wortel, angco, dan air sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 30 menit sampai matang.
4. Beri garam dan bumbu penyedap, aduk rata. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

120. SUP IKAN ALA SINGAPORE

BAHAN:

* 400 gr ikan kerapu / ikan bawal
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 50 gr talas, potong-potong, goreng sebentar
* 1250 ml kaldu
* 3 lembar sawi putih, potong-potong
* 1 buah plum kering /plum asin
* 1 lembar tangkui
* 1 sdm ikan teri goreng
* 1 sdm merica butiran, bungkus
* 5 cm jahe, memarkan
* 10 siung bawang putih dengan kulit, memarkan
* 1 sdt merica bubuk
* Garam secukupnya
* 1 blok kaldu daging
* 2 sdm susu cair
* 1 sdm irisan nori
* 1 sdm bawang merah goreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Masak kaldu sampai mendidih. Masukkan talas goreng, sawi putih, plum kering, tangkui, ikan teri, merica butiran, jahe, dan bawang putih. Masak selama 10 menit dengan api kecil. Masukkan ikan, masak dengan api besar sampai ikan matang. Beri merica bubuk, garam, dan kaldu daging, aduk dan masak hingga bumbu meresap.
3. Masukkan susu, taburi nori dan bawang merah goreng. Angkat.
4. Hidangkan.

121. SUP AYAM JAMUR PUTIH

BAHAN:

* 1 ekor ayam kampung ukuran kecil, cuci bersih
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 5 gr jamur kuping putih
* 2 biji apel hijau, potong-potong

* 1 potong kulit jeruk kering
* 6 biji angco
* 1 sdm kici
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan 15 menit, cuci hingga bumbu meresap. Tiriskan.
2. Rebus air secukupnya hingga mendidih. Masukkan ayam, masak sampai mendidih kembali. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur ayam dengan jamur kuping putih, apel hijau, kulit jeruk kering, angco, kici, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 30 menit hingga matang.
4. Beri kaldu ayam, garam, dan merica bubuk. Aduk dan masak sebentar. Angkat. Hidangkan selagi hangat.

122. SUP PEPAYA DENGAN EKOR BABI

BAHAN:

* 50 gr kacang tanah
* 1 buah pepaya setengah matang, kupas, potong serasi
* 1 ekor babi, potong-potong
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 6 biji angco
* 2 cm jahe, memarkan
* 1250 ml air
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang tanah selama 4 jam.
2. Lumuri ekor babi dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
3. Rebus ekor babi dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
4. Campur ekor babi dengan kacang tanah, pepaya, angco, jahe, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 30 menit hingga matang. Beri merica bubuk, kaldu ayam, dan garam. Aduk rata dan masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

123. SUP IKAN APEL DAN PEAR

BAHAN:

* 400 gr ikan gabus/bawal/kerapu
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

* 1 buah apel, potong jadi dua bagian
* 1 buah pear, potong jadi dua bagian
* 6 biji angco
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 2 lembar tangkui
* 1 lembar kulit jeruk kering
* 1000 ml air
* 1 blok kaldu seafood

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 10 menit, cuci, dan tiriskan.
2. Panaskan minyak dalam wajan antilengket. Goreng ikan sampai berwarna kuning kecokelatan dan kedua isinya matang. Angkat dan tiriskan.
3. Campur ikan dengan apel, pear, angco, merica butiran, tangkui, kulit jeruk kering, dan air dalam mangkuk tahan panas. Tutup dengan *aluminium foil*. Kukus selama 2 jam hingga matang.
4. Beri kaldu seafood dan garam. Kukus kembali sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

124. SUP YONG TAUFU NYONYA

BAHAN:

* 100 gr ikan tenggiri cincang
* 70 gr daging cincang babi / daging sapi / ayam
* 2 sdm udang kering, rendam, cincang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt minyak wijen
* ½ sdm tepung sagu
* 6 buah cabai merah, belah dua, buang bijinya
* 3 buah tahu cina, 1 buah tahu potong menjadi 6 bagian, keruk bagian tengah

SUP:

* 1250 ml kaldu / air
* 2 sdm ikan teri
* 100 gr kacang kedelai, rendam 4 jam – 1 malam
* 1 blok kaldu ayam
* 5-10 buah cabai rawit, potong sesuai selera
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Irisan daun bawang kecil secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan, daging, udang kering, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, dan tepung sagu sampai tercampur rata. Simpan ke dalam kulkas selama 4 jam.
2. Lumuri cabai merah dan tahu dengan tepung sagu hingga rata. Isi dengan adonan isi.
3. Kukus cabai merah dan tahu selama 10 menit sampai matang. Angkat.
4. Campur kaldu / air dengan ikan teri, kacang kedelai, dan cabai rawit menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api masak selama 1 jam. hingga kaldu/air agak menyusut. Beri

kaldu ayam, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak sebentar.

5. Tambahkan cabai merah dan tahu kukus, masak hingga mendidih. Beri bumbu penyedap, aduk dan angkat.
6. Taburi dengan irisan daun bawang kecil. Hidangkan selagi hangat.

125. SUP DAGING DENGAN SZEUCHUAN PRESERVED VEGETABLE

BAHAN:

* 750 ml kaldu air
* 100 gr daging sapi
* 50 gr *szeuchuan preserved vegetable*
* Garam secukupnya
* 1 blok kaldu ayam
* ¼ sdt angciu
* 1 sdm daun ketumbar, potong-potong
* Minyak wijen secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging tipis berlawanan serat.
2. Rendam *szeuchuan preserved vegetable* selama 20 menit. Angkat, tiriskan, dan iris halus memanjang.
3. Rebus kaldu / air sampai mendidih. Masukkan irisan daging sapi dan *szeuchuan preserved vegetable*, masak sampai mendidih.
4. Beri garam, kaldu ayam, angciu, daun ketumbar, minyak wijen, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

126. SUP DAGING SAPI DENGAN PAIHAP DAN APEL

BAHAN:

* 300 gr sengkel sapi, potong-potong
* 1 buah apel, buang bijinya, potong-potong
* 40 gr paihap
* 1 lembar kulit jeruk kering
* 8 biji angco
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1500 ml air
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Campur daging dengan apel, paihap, kulit jeruk kering, angco, merica butiran, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 30 menit hingga matang. Bubuhi garam, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
3. Hidangkan selagi hangat.

127. SUP KAKI AYAM DENGAN CUMI KERING DAN PEPAYA

BAHAN:

* 8 potong kaki ayam, bersihkan
* 250 gr iga babi / dada ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 ekor cumi kering, rendam, bersihkan, potong-potong
* 1 buah pepaya setengah matang, potong-potong
* 50 gr kacang tanah, rendam selama 1 jam
* 1 potong kulit jeruk kering
* 2 lembar jahe iris
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1500 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri kaki ayam dan iga babi dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci bersih, tiriskan.
2. Rebus kaki ayam dan iga babi dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur kaki ayam, iga babi, cumi kering, pepaya, kacang tanah, kulit jeruk, jahe, merica butiran, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api, masak kembali selama 30 menit sampai matang. Beri kaldu ayam, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

128. SUP TAHU DENGAN SEAFOOD

BAHAN:

* 150 gr cumi segar
* 1000 ml air / kaldu
* 150 gr udang, buang kulitnya, sisakan ekornya
* 3 batang *seafood imitasi*, iris
* 1 lembar ham, iris
* 3 biji *waterchesnut*, buang kulitnya, iris
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 1 putih telur, kocok
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang tinta hitamnya. Pisahkan badan dan kepalanya. Lebarkan badannya. Buat guratan melintang, pada sisi dalamnya (jangan sampai putus, potong ukuran 4 x 5 cm).
2. Didihkan air / kaldu, masukkan cumi,

udang, *seafood imitasi*, ham, dan *waterchesnut* masak hingga mendidih kembali.

3. Beri kaldu ayam, garam, merica, dan minyak wijen. Aduk rata.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu sambil diaduk. Masak hingga mendidih.
5. Masukkan kocokan putih telur, aduk-aduk hingga membentuk serabut. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
6. Taburi dengan irisan daun bawang. Sajikan.

129. SUP TIRAM DAN TAHU

BAHAN:

* 250 gr daging tiram
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm irisan halus jahe
* 1 sdt bawang putih cincang
* 500 ml air
* 1 bungkus tahu jepang
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging tiram dengan garam hingga rata. Cuci dan tiriskan.
2. Campur daging tiram dengan garam, merica, dan tepung sagu sampai tercampur rata.
3. Panaskan minyak, tumis jahe dan bawang putih sampai harum. Tuang air, masak hingga mendidih.
4. Masukkan daging tiram berbumbu, masak dengan api kecil, angkat dan buang busanya. Masukkan tahu, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Taburi garam, kaldu ayam, dan merica bubuk, aduk. Taburi dengan irisan daun bawang kecil.
6. Hidangkan selagi panas.

130. SUP KAMBING DENGAN KEMBANG TAHU

BAHAN:

* 500 gr paha kambing, potong-potong
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* ½ sdt merica bubuk
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 irisan jahe, iris
* 1 sdm angciu
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 5 cm jahe, memarkan
* 1 sdm kici
* 1500 ml air
* 1 bungkus kembang tahu, rendam sampai empuk, potong 5 cm

- 1 blok kaldu ayam
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging kambing dengan garam, air jeruk nipis, dan merica bubuk hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Masak daging kambing berbumbu dengan bawang putih, jahe, dan angciu sampai harum. Masak sampai air menyusut dan kering, angkat. Cuci bersih.
3. Masak kembali tumisan daging dengan merica butiran, jahe, kici, dan air, sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 30 menit hingga matang.
4. Masukkan kembang tahu, beri kaldu ayam, garam, dan merica. Masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

131. SUP ALOE VERA DAN IGA DAGING

BAHAN:

- 300 gr iga babi/sapi
- 250 gr aloe vera, buang kulitnya, potong-potong
- 1 batang wortel, potong bulat
- 1 buah apel, potong-potong
- 1 sdt merica butiran, bungkus
- 2 irisan jahe
- 1250 ml air
- 1 blok kaldu ayam
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat dan cuci bersih.
2. Campur iga daging dengan aloe vera, wortel, apel, merica butiran, jahe, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 1 jam hingga matang.
3. Tambahkan kaldu ayam dan garam, aduk dan masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

132. SUP AYAM DENGAN KUMIS GINSENG DAN APEL

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung ukuran kecil, cuci bersih
- 5 gr kumis ginseng
- 1 biji apel hijau, potong menjadi 4 bagian
- 6 biji angco
- 1 sdm kici
- 1500 ml air
- Garam secukupnya
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan air secukupnya

sampai mendidih. Angkat, cuci bersih, dan tiriskan.

2. Campur ayam dengan kumis ginseng, apel, angco, kici, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 30 menit hingga matang.
3. Bubuhi garam dan bumbu penyedap, aduk dan masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

133. SUP LOBAK IGA DAGING DENGAN CUMI KERING

BAHAN:

* 300 gr lobak, kupas, potong-potong
* 300 gr iga babi
* 1 ekor cumi kering
* 8 biji angco tanpa biji
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1250 ml air – 1500 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga babi dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Rendam cumi kering selama 15 menit. Tiriskan dan potong-potong.
3. Campur lobak, iga babi, cumi kering, angco, merica butiran, dan air menjadi satu. Masak hingga mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam.
4. Beri kaldu ayam dan garam. Masak selama 15 menit hingga mendidih.
5. Angkat dan hidangkan.

134. SUP AKAR LOTUS DENGAN CUMI KERING

BAHAN:

* 500 gr akar lotus, potong-potong
* 1 ekor cumi kering, bersihkan, potong-potong
* 1 potong kulit jeruk kering
* 2 irisan jahe
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur akar lotus, cumi kering, kulit jeruk kering, jahe, merica butiran, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 1 jam.
2. Beri kaldu ayam dan garam. Masak selama 5 menit hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Hidangkan selagi panas.

135. SUP CUMI KERING DAN JAMUR KUPING HITAM

BAHAN:

* 300 gr iga daging
* 1 ekor cumi kering, bersihkan, potong-potong
* 20 gr jamur kuping hitam, rendam sampai mekar
* 8 biji angco
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1250 ml air
* Garam secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga daging dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Campur iga daging dengan cumi kering, jamur kuping hitam, angco, merica butiran, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 1 jam 15 menit.
3. Beri garam, aduk dan masak hingga mendidih.
4. Sesaat akan diangkat, bubuhi bumbu penyedap. Aduk dan masak sebentar.

136. SUP DAGING SAPI DENGAN PARE

BAHAN:

* 2 buah pare ukuran sedang
* 1 sdt garam
* 150 gr daging sapi, potong tipis melebar berlawanan serat
* 1 sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt minyak
* 500 ml air
* 2 irisan jahe
* Garam secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan pare, potong 2 cm x 5 cm. Lumuri dengan garam selama 10 menit sambil diremas-remas hingga rata. Cuci bersih dan tiriskan.
2. Lumuri daging dengan kecap asin, merica, dan minyak hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
3. Didihkan air, masukkan jahe dan pare, masak selama 10 menit. Masukkan daging berbumbu dan garam. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

137. SUP KACANG HIJAU DENGAN TULANG DAGING

BAHAN:

* 150 gr kacang hijau
* 250 gr iga babi
* 1 potong kulit jeruk kering
* 2 cm jahe

* 1000 ml air
* Garam secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan kacang hijau, rendam selama 1 jam. Tiriskan.
2. Rebus iga babi dengan air secukupnya selama 5 menit. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur iga babi dengan kacang hijau, kulit jeruk, jahe, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 1 jam hingga matang dan bumbu meresap.
4. Beri garam, kecap asin, dan merica, aduk dan masak hingga mendidih kembali.
5. Sesaat akan diangkat, taburi bumbu penyedap. Sajikan selagi panas.

138. SUP KACANG KEDELAI DENGAN IGA DAGING

BAHAN:

* 300 gr iga daging / tulang ayam
* 8 potong kaki ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 100 gr kacang kedelai, rendam selama 2 jam
* 2 sdm teri medan
* 1 batang wortel, potong serong
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri iga daging / tulang ayam dan kaki ayam dengan garam dan air jeruk nipis sampai rata. Diamkan selama 15 menit. Cuci bersih, tiriskan.
2. Rebus iga daging / tulang ayam dan kaki ayam dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur iga daging / tulang ayam, kaki ayam, kacang kedelai, teri, wortel, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak selama 1 jam hingga matang dan bumbu meresap.
4. Beri kaldu ayam, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

139. SUP KEPALA IKAN ASAM

BAHAN:

* 600 gr kepala ikan kakap putih
* Tepung sagu secukupnya
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
* 8 butir bawang merah, haluskan
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 1 batang serai, memarkan
* 2 sdm saus sambal

* 3 sdm saus tomat
* 1 sdt gula pasir
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 blok kaldu
* 15 gr asam jawa, larutkan dengan 1500 ml air, aduk, saring
* 750 ml air
* 8 potong tahu pong, potong menjadi 2 bagian
* 1 buah terung, potong-potong
* 1 buah cabai merah, iris halus
* 5 – 10 buah cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Gulingkan kepala ikan ke dalam tepung sagu sampai rata. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, goreng ikan sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang merah, bawang putih, dan serai sampai harum. Beri saus sambal, saus tomat, gula, garam, merica bubuk, kaldu, air asam, dan air, masak sampai matang dan bumbu meresap.
4. Tambahkan tahu pong, terung, cabai merah, dan cabai rawit, masak kembali hingga mendidih. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

140. SUP LABU TANKUE DENGAN TELUR ASIN

BAHAN:

* 250 gr iga babi / tulang ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 2 cm jahe iris
* 1000 ml air, untuk merebus
* 1 sdm minyak goreng
* 2 irisan jahe
* 400 gr tankue, potong kecil
* 1 blok kaldu ayam
* 1 butir telur asin, kupas, potong dadu kecil
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri iga babi / tulang ayam dengan garam dan air jeruk nipis sampai rata. Diamkan selama 15 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Masak iga babi / tulang ayam dan jahe sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam sampai air menyusut. Angkat dan sisihkan iga babi / tulang ayam.
3. Panaskan minyak, tumis jahe sampai harum. Masukkan kaldu ayam dan tankue, masak hingga mendidih. Masukkan kaldu ayam blok, garam, merica, dan telur asin. Aduk dan masak sebentar.
4. Hidangkan selagi panas.

141. SUP ASPARAGUS

BAHAN:

* 1000 ml kaldu ayam / air
* 1 kaleng asparagus, tiriskan dan potong

* 3 buah jamur *hioko* segar, iris
* 2 sdm wortel iris
* 1 bungkus tahu jepang, potong dadu kecil
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 1 putih telur, kocok sebentar
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu ayam / air. Masukkan asparagus, jamur *hioko*, wortel, dan tahu. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan tepung sagu.
2. Tuangkan kocokan putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga membentuk serabut.
3. Beri kaldu ayam, garam, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

142. SUP KAKI AYAM DENGAN KULIT WATERMELON

BAHAN:

* 10 potong kaki ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 2 cm jahe, memarkan
* 300 gr kulit semangka, buang kulit hijau, potong 5 cm
* 2 irisan jahe
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri kaki ayam dengan garam dan air jeruk nipis sampai rata. Diamkan selama 15 menit, cuci bersih, dan tiriskan.
2. Didihkan air secukupnya, masak kaki ayam dengan jahe sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Campur kaki ayam, kulit semangka, jahe, dan air menjadi satu. Masak sampai mendidih, kecilkan api. Masak kembali selama 1 jam hingga matang dan bumbu meresap.
4. Beri kaldu ayam, garam, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga mendidih. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

143. SUP TAHU WARNA-WARNI

BAHAN:

* 100 gr daging babi cincang
* 1 sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* ½ sdt tepung maizena
* 1 sdm minyak
* 1 siung bawang putih, cincang halus
* 2 ruas jahe, iris halus panjang

* 1000 ml kaldu / air
* 2 buah jamur *hioko* segar, potong dadu kecil
* 1 bungkus tahu jepang, potong dadu kecil
* 2 buah *seafood imitasi*, potong dadu kecil
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 1 butir telur, kocok sebentar
* 1 sdm daun ketumbar iris

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan kecap asin, merica bubuk, minyak wijen, dan tepung maizena sampai tercampur rata, aduk-aduk. Bentuk bola-bola kecil, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tuang kaldu, masak hingga mendidih. Tambahkan jamur *hioko*, bola-bola daging, tahu, *seafood imitasi*, kaldu ayam, garam, dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk hingga mendidih kembali. Tuangkan telur kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga membentuk serabut. Biarkan sebentar, sesaat akan diangkat, taburi dengan daun ketumbar.
4. Hidangkan selagi hangat.

144. SUP BANGKUANG

BAHAN:

* 250 gr bangkuang, kupas, potong 2 x 2 cm
* 250 gr iga babi
* 1250 ml air
* 1 ekor cumi kering, rendam selama 30 menit, potong 2 cm x 2 cm
* 1 sdt merica butiran
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga babi dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan iga babi, bangkuang, cumi kering, dan merica butiran, masak sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam sampai matang.
3. Beri kaldu ayam, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak sampai mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

145. SUP BAKSO IKAN DENGAN TUNG CHAI

BAHAN:

* 20 gr suun
* 1 sdm minyak

* 1 siung bawang putih, cincang
* 500 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* 10 biji bakso ikan
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm bawang merah goreng
* 1 sdm tung chai

CARA MEMBUAT:

1. Rendam suun selama 10 menit. Angkat, potong 10 cm.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Tuang air, bubuhi kaldu ayam, masak sampai mendidih. Tambahkan bakso ikan, suun, garam, dan merica bubuk. Aduk dan masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi bawang goreng dan tung chai. Hidangkan selagi panas.

146. SUP MISOA

BAHAN:

* 100 gr misoa
* 2 sdm udang kering, rendam 15 menit
* 1 sdm minyak
* 1 siung bawang putih, cincang halus
* 600 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* 1 butir telur, kocok sebentar
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm daun bawang kecil iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan udang kering, aduk rata. Tambahkan air, masak hingga mendidih.
2. Masukkan misoa dan kaldu ayam, aduk.
3. Tuang telur kocok sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, masak hingga matang.
4. Taburi garam dan merica bubuk, aduk rata. Sesaat akan diangkat, taburi daun bawang kecil.
5. Hidangkan selagi panas.

147. SUP SZEUCHUAN PRESERVED VEGETABLE DAN SUUN

BAHAN:

* 1 potong tulang ayam
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 30 gr *szeuchuan preserved vegetable*, rendam, iris halus
* 10 gr suun, rendam, potong-potong
* 75 gr daging, iris memanjang
* 1 sdt kecap asin
* 1 st tepung sagu
* 1 sdm minyak

* 1 siung bawang putih cincang
* 1 sdm jahe, iris halus memanjang
* 750 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam dan merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih tulang ayam, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit.
2. Rebus tulang ayam dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Masak tulang ayam dengan air sampai mendidih, kecilkan api, masak selama 45 menit. Angkat dan saring.
4. Lumuri daging dengan kecap asin dan tepung sagu hingga rata.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan *szeuchuan preserved vegetable*, aduk. Tambahkan air rebusan ayam, kaldu ayam, suun, dan daging berbumbu. Masak hingga mendidih dan matang, beri garam dan merica bubuk. Aduk rata, angkat.
6. Hidangkan selagi panas.

148. SUP BAMBU MUSHROOM

BAHAN:

* 10 gr bambu *mushroom*
* 500 ml kaldu vegetarian
* ¼ kaleng rebung, rebus dan iris tipis
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 5 gr bunga sedap malam, rendam, rebus sebentar, simpulkan
* Garam secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* 1 gr fat coi
* 3 sdm tepung sagu, larutkan dengan 6 sdm air
* 1/8 sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam bambu *mushroom* dengan air secukupnya sampai mekar. Tiriskan, buang bagian-bagian yang keras. Potong-potong 5 cm.
2. Rebus kaldu sampai mendidih. Masukkan rebung, jamur *hioko*, bunga sedap malam, dan bambu *mushroom*. Beri garam, kecap, dan merica bubuk, aduk dan masak sebentar.
3. Taburi fat coi, kentalkan dengan larutan tepung sagu. Beri minyak wijen dan bumbu penyedap. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

149. SUP SAYUR ASIN DENGAN TAHU

BUMBU:

* 750 ml kaldu vegetarian
* 1 buah tahu cina, buang bagian pinggirnya yang keras, iris

* 2 batang sayur asin, iris
* 2 sdm jamur kuping hitam, rendam iris
* 2 sdm rebung rebus, iris
* 2 sdm kacang kedelai segar
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt jahe iris, rendam
* 1 sdt batang seledri, iris
* ½ sdt minyak wijen
* 2 sdm tepung sagu, larutkan dengan 4 sdm air
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kaldu sampai mendidih. Masukkan tahu, sayur asin, jamur kuping, rebung, dan kacang kedelai. Beri garam dan merica bubuk, aduk dan masak hingga mendidih kembali.
2. Masukkan jahe dan seledri. Aduk dan beri minyak wijen.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Aduk rata, beri bumbu penyedap jika suka. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

KALDU VEGETARIAN

BAHAN:

* 2 liter air
* 2 buah jamur *hioko*, rendam
* 2 buah jagung
* 100 gr wortel, potong-potong
* 100 gr lobak, potong-potong
* 200 gr sawi putih
* 2 batang seledri
* 1 buah bangkuang, kupas, potong-potong
* 10 biji angco

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan semua bahan. Masak sampai mendidih dengan api kecil selama 1½ jam. Angkat dan saring.

150. SUP VEGETARIAN IKAT

BAHAN:

* 4 buah jamur *hioko*, rendam, iris ½ cm x 4 cm
* 1 batang wortel, rebus sebentar, iris ½ cm x 4 cm
* 1 kaleng rebung, tiriskan, rebus sebentar, iris ½ cm x 4 cm
* 100 gr ayam imitasi (gluten rebus), iris ½ cm x 4 cm
* Misoa rebus secukupnya, ikat
* 500 ml kaldu vegetarian
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 sdm minyak bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Campur jamur *hioko*, wortel, rebung, ayam, dan misoa.
2. Rebus kaldu hingga mendidih, masukkan garam, merica bubuk, dan

kecap asin. Tambahkan campuran jamur *hioko*, masak hingga mendidih. Taburi bumbu penyedap dan minyak bawang, aduk. Angkat.

3. Hidangkan selagi hangat.

151. SUP FAT COI DENGAN MUSHROOM MAS

BAHAN:

* 1 gr fat coi
* 1000 ml kaldu vegetarian
* 2 lembar jahe iris
* 1 pak (100 gr) *mushroom* mas, buang bagian yang keras
* 20 gr rebung, rendam, iris halus memanjang
* 10 gr wortel, iris halus memanjang
* 1 sdm jamur kuping hitam, iris halus memanjang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 4 sdm tepung sagu, dilarutkan dengan 6 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen
* 2 sdm daun ketumbar iris
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam fat coi sampai lunak selama 5 menit. Potong-potong 5 cm.
2. Didihkan kaldu dan jahe. Masukkan *mushroom* mas, rebung, wortel, dan jamur kuping hitam. Beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan bumbu penyedap. Aduk rata, masak hingga matang.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu sambil diaduk-aduk.
4. Beri minyak wijen dan daun ketumbar iris. Angkat.
5. Hidangkan panas-panas dengan diberi 5-6 tetes cuka hitam pada setiap satu porsinya.

152. SUP AYAM DENGAN APEL DAN JAMUR KUPING PUTIH

BAHAN:

* 1 ekor ayam kampung kecil
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 5 gr jamur kuping putih
* 2 biji apel hijau, potong-potong
* 1 potong kulit jeruk kering
* 6 biji angco
* 1 sdm kici
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam dan merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan 15

menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.

2. Rebus ayam dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Masak ayam dengan jamur kuping putih, apel hijau, kulit jeruk kering, angco, kici, dan air, sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama1 jam hingga matang.
4. Beri kaldu ayam, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan.

153. SUP BAKSO IKAN DENGAN DAUN KATUK

BAHAN:

* 1000 ml kaldu / air
* 10 buah bakso ikan
* 300 gr daun katuk, petik daunnya
* 1 butir telur, kocok sebentar
* Garam secukupnya
* 1 blok kaldu ayam
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu / air. Masukkan bakso ikan, masak sampai mendidih. Tambahkan daun katuk, masak sampai mendidih kembali.
2. Masukkan telur kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk menjadi serabut. Beri garam, kaldu ayam, dan merica bubuk. Aduk rata, masak sebentar. Angkat. Hidangkan selagi panas.

154. SUP AYAM DENGAN LABU TANKUE DAN JAMUR KUPING PUTIH

BAHAN:

* 2 potong paha ayam / dada ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 500 gr labu tankue dengan kulit, potong-potong
* 8 buah jamur kancing segar
* 5 gr jamur kuping putih, rendam, potong-potong
* 1 batang wortel, potong-potong
* 1 sdm kici
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit sampai bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus ayam dengan air secukupnya sampai mendidih, angkat. Buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Masak ayam dengan labu tankue,

jamur kancing, jamur kuping putih, wortel, kici, dan air, sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam. Beri kaldu ayam dan garam, aduk dan masak sampai mendidih. Angkat.

4. Hidangkan.

155. SUP SENGKEL DENGAN AKAR LOTUS DAN KACANG MERAH

BAHAN:

* 300 gr daging sengkel
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 500 gr akar lotus buang kulitnya, potong-potong
* 50 gr kacang merah, rendam 30 menit
* 1 potong kulit jeruk kering
* 2 cm jahe, memarkan
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Didihkan air secukupnya, rebus daging sampai mendidih kembali. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
3. Masak daging dengan akar lotus, kacang merah, kulit jeruk kering, jahe, dan air, sampai air mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam hingga matang.
4. Beri kaldu ayam dan garam. Aduk dan masak sebentar sampai bumbu meresap.
5. Angkat daging sengkel, potong-potong. Masukkan kembali ke dalam kuah sup.
6. Hidangkan selagi panas.

156. SUP SENGKEL DENGAN WAI SAN SEGAR

BAHAN:

* 300 gr daging sengkel / iga babi / dada ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 200 gr wai san segar / 6 lembar wai san kering
* 200 gr akar teratai, potong-potong
* 2 cm jahe
* 6 biji angco
* 1250 ml air
* 1 blok kaldu ayam
* 1/8 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan garam dan air jeruk nipis sampai rata. Diamkan selama 15 menit hingga meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Didihkan air secukupnya, rebus daging

sampai mendidih kembali. Angkat, buang airnya.

3. Masak daging dengan wai san segar / wai san kering, akar teratai, jahe, angco, dan air, sampai mendidih. Kecilkan api, masak selama 1 jam sampai matang.
4. Beri kaldu ayam dan garam, aduk dan masak sampai bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

157. SUP BAKSO DAGING DENGAN DAUN KATUK

BAHAN:

- 300 gr daun katuk, petik daunnya
- 150 gr daging babi giling/ daging sapi giling
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt gula pasir
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- ¼ sdt minyak wijen
- 1 sdm tepung sagu
- 2 sdm air
- 500 ml air, untuk merebus
- 1 sdm kici
- 1 blok kaldu ayam
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya, rebus daun katuk sebentar. Angkat, tiriskan, dan siram dengan air dingin.
2. Campur daging giling dengan kecap asin, gula, garam, merica bubuk, minyak wijen, dan tepung sagu menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata, tambahkan air. Aduk rata, bentuk menjadi bola-bola sebesar kelereng.
3. Didihkan air, masukkan bola-bola daging. Masak hingga matang dan mengapung. Beri kaldu, garam, dan merica, aduk dan masak hingga mendidih.
4. Masukkan daun katuk dan kici, aduk dan masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

158. SUP BUNGA SEDAP MALAM DAN DAGING

BAHAN:

- 60 gr daging babi / ayam, iris tipis
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt tepung sagu
- 30 gr bunga sedap malam, rendam, simpulkan
- 2 sdm jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
- 500 ml air
- 1 blok kaldu ayam
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm daun bawang kecil iris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging babi / ayam dengan kecap asin dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Rebus air, masak hingga mendidih. Masukkan bunga sedap malam dan jamur kuping hitam, masak sebentar. Tambahkan daging babi / ayam berbumbu, kaldu ayam, garam, dan merica. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi dengan daun bawang iris.
3. Hidangkan selagi panas.

159. SUP LABU KUNING ANAK-ANAK

BAHAN:

* 200 gr labu kuning, potong-potong
* 150 gr kentang, potong-potong
* 50 ml susu cair
* 2 sdm mentega
* ½ buah bawang bombai, cincang
* 1 lembar *smoked beef*, iris halus
* 750 ml kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm daun bawang kecil, iris

CARA MEMBUAT:

1. Rebus dengan air secukupnya labu kuning dan kentang sampai matang. Angkat.
2. Masukkan ke dalam blender, tambahkan susu. Proses sampai lembut.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan *smoked beef* hingga harum.Tuang kaldu ayam, masak hingga mendidih.
4. Masukkan campuran labu kuning, kentang, dan susu, aduk rata. Beri garam, merica bubuk, dan daun bawang iris, aduk dan masak sebentar hingga mendidih kembali.
5. Hidangkan selagi panas.

160. SUP DALAM LABU TANKUE

BAHAN:

* ½ buah labu tankue dengan kulitnya
* 750 ml kaldu vegetarian
* 2 lembar jahe iris
* 1 potong tahu air, potong dadu
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
* 6 buah jamur kancing, potong dadu
* 10 buah jamur merang, potong dadu
* 100 gr tankue, potong dadu
* 8 biji angco
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 6 potong wortel, iris, rebus
* 2 sdm kacang polong, rebus

CARA MEMBUAT:

1. Potong labu tangkue bentuk dadu kecil.
2. Rebus kaldu dan jahe sampai mendidih. Masukkan tahu, jamur *hioko*, jamur kancing, jamur merang, tankue, dan angco. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Masak hingga mendidih, angkat.
3. Masukkan labu tankue ke dalam mangkuk tahan panas. Tuang kaldu berbumbu, kukus selama 15 menit hingga matang.
4. Masukkan bumbu penyedap, wortel, dan kacang polong. Masak sebentar, angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

161. SUP TELUR GULUNG

BAHAN:

* 150 gr daging cincang
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 putih telur
* 2 butir telur, kocok sebentar
* 1 sdm air
* 1 sdt tepung sagu
* Minyak secukupnya
* 500 ml air, untuk merebus
* Kecap asin secukupnya
* 2 sdm jamur kuping, rendam, potong-potong
* ½ batang wortel, iris halus
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging cincang dengan sedikit garam, gula, merica bubuk, minyak wijen, putih telur, dan tepung sagu sampai tercampur rata. Aduk dengan tangan hingga tercampur rata.
2. Campur telur kocok dengan air dan tepung sagu, aduk rata.
3. Panaskan sedikit minyak, tuang sebagian adonan telur, buat dadar tipis hingga matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Beri adonan daging di atas telur dadar, ratakan dan gulung padat.
5. Kukus selama 10 menit sampai matang. Angkat dan biarkan dingin. Potong-potong dan susun ke dalam mangkuk saji.
6. Rebus air sampai mendidih. Beri garam, kecap asin, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan jamur kuping hitam dan wortel, terakhir bumbui bumbu penyedap. Masak sebentar hingga mendidih kembali.
7. Tuang ke dalam mangkuk berisi telur gulung.

162. SUP SZEUCHUAN PRESERVED VEGETABLE SPESIAL

BAHAN:

* 1000 ml kaldu vegetarian

* 50 gr *szeuchuan preserved vegetable*, rendam, iris halus
* 50 gr wortel, iris halus
* 50 gr mentimun, buang bijinya, iris halus memanjang
* 100 gr ayam, potong-potong
* ¼ lembar kulit tahu, potong-potong, goreng sampai mekar
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm daun bawang kecil iris

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu vegetarian. Masukkan *szeuchuan preserved vegetable*, wortel, mentimun, ayam, dan kulit tahu, masak hingga mendidih. Beri garam, merica, dan bumbu penyedap, masak hingga matang dan bumbu meresap.
2. Taburi daun bawang, angkat.
3. Hidangkan.

163. SUP PO CAI DENGAN TAHU

BAHAN:

* 500 ml kaldu ayam
* 50 gr jamur merang, potong-potong
* ½ buah tahu air, potong dadu
* 100 gr daging giling, lumuri dengan sedikit kecap asin, tepung sagu, 1 sdt minyak goreng, dan 2 sdm air, aduk rata. Bentuk bola-bola sebesar kelereng.

* 100 gr po cai, potong-potong
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaldu hingga mendidih. Masukkan jamur merang dan tahu air, masak sampai mendidih kembali. Tambahkan bola-bola daging, po cai, garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk dan masak hingga matang.
2. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Hidangkan panas-panas.

164. SUP CREAM KENTANG

BAHAN:

* 2 sdm mentega
* 200 gr kentang, potong dadu
* 1 batang wortel, potong dadu
* 1 batang daun seledri, ikat
* 250 ml kaldu ayam
* 100 ml susu *evaporated*
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Keju parmesan parut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis kentang dan

wortel hingga harum. Masukkan daun seledri dan kaldu ayam. Masak dengan api kecil sampai kentang matang.

2. Angkat daun seledri, haluskan kentang dan wortel dengan blender. Masukkan ke dalam panci antilengket, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tuangkan susu sedikit demi sedikit sambil di aduk, taburi garam dan merica bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan mengental. Tambahkan keju parmesan, aduk. Angkat.
3. Hidangkan selagi panas.

165. SUP JAGUNG DENGAN AYAM

BAHAN:

* 100 gr filet dada ayam, cincang halus
* 3 putih telur
* 700 ml kaldu/air
* 1 blok kaldu ayam
* 1 kaleng jagung manis pipilan, tiriskan
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 4 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm *smoked beef* iris
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam cincang dengan sedikit garam dan merica menjadi satu, aduk rata. Masukkan putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Sisihkan.
2. Rebus kaldu/air sampai mendidih. Masukkan kaldu ayam dan jagung. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, masak sampai mendidih kembali. Kentalkan dengan larutan tepung sagu sambil terus diaduk-aduk.
3. Masukkan ayam berbumbu, aduk dan masak hingga matang. Tambahkan minyak wijen dan *smoked beef*, masak sebentar. Angkat.
4. Hidangkan dengan diberi 5 – 6 tetes cuka hitam.

166. SUP AYAM DENGAN JAMUR

BAHAN:

* {100 gr filet dada ayam, cincang • 1 sdt minyak goreng • garam secukupnya • merica bubuk secukupnya •1 sdt tepung sagu •1 putih telur} **bumbu aduk rata**
* 2 sdm *waterchesnut*/bangkuang, cincang
* 600 ml kaldu/air
* 2 ruas jahe, iris halus
* 2 sdm rebung, potong dadu kecil
* 6 buah jamur kancing, potong dadu kecil
* 2 sdm *smoked beef* iris
* 1 sdm kecap asin
* 1 blok kaldu ayam
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 4 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam berbumbu dan *waterchesnut* menjadi satu. Aduk rata, buat bola-bola sebesar kelereng.
2. Rebus kaldu dan jahe sampai mendidih. Masukkan bola-bola daging, masak hingga matang dan mengapung.
3. Masukkan rebung, jamur, dan *smoked beef*, beri kecap asin dan kaldu ayam. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga mendidih kembali. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

167. SUP MUTIARA DENGAN 3 WARNA

BAHAN:

* {100 gr filet dada ayam/babi/sapi, cincang • ½ putih telur • ¼ sdt tepung sagu • 1 sdm susu cair} **aduk rata**
* Garam secukupnya
* 30 gr tomat, buang kulit, potong dadu kecil
* 500 ml kaldu ayam
* Merica bubuk secukupnya
* 1 blok kaldu ayam
* 20 gr kacang polong
* 1 ½ sdm tepung sagu, larutkan dengan 3 sdm air
* 1 sdm minyak ayam

CARA MEMBUAT:

1. Bentuk campuran ayam berbumbu menjadi bola-bola kecil.
2. Rebus kaldu sampai mendidih. Masukkan tomat, beri garam, merica bubuk, dan kaldu ayam. Aduk dan masak hingga mendidih kembali.
3. Masukkan bola-bola daging, masak hingga matang.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu sambil diaduk-aduk. Tambahkan kacang polong dan minyak wijen, masak sebentar hingga mendidih.
5. Hidangkan selagi hangat.

168. SUP IKAN KENTAL

BAHAN:

* 75 gr filet ikan kakap
* 1 batang daun bawang kecil ikat
* 2 ruas jahe, iris
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 500 ml kaldu
* 1 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
* 20 gr rebung kalengan, potong dadu kecil
* ¼ buah tahu air, potong dadu kecil
* 2 ruas jahe, iris
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 1 sdm irisan daun bawang
* 1 sdm irisan *smoked beef*
* 6 tetes minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Campur filet ikan dengan daun bawang, jahe, garam, dan merica bubuk menjadi satu. Kukus selama 10 menit sampai matang, angkat dan biarkan dingin.
2. Potong-potong ikan kukus bentuk dadu kecil. Sisihkan.
3. Didihkan kaldu. Masukkan jamur *hioko*, rebung, tahu air, jahe, dan potongan ikan kukus. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, masak sampai mendidih dan matang.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu sambil diaduk-aduk. Tambahkan irisan daun bawang, *smoked beef*, dan minyak wijen, aduk. Masak sebentar, angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

169. SUP AYAM KENTAL DENGAN SUSU

BAHAN:

- 75 gr filet dada ayam, potong dadu kecil
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt tepung sagu
- 250 ml susu cair
- 250 ml kaldu ayam/air
- ½ blok kaldu ayam
- 30 gr *mixed vegetable*
- 2 sdm tepung terigu, larutkan dengan air
- 1 sdm mentega
- Merica hitam bubuk secukupnya
- 2 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri potongan ayam dengan garam, merica, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan sebentar hingga bumbu meresap.
2. Didihkan susu cair sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Masukkan daging ayam, beri garam, merica, dan kaldu ayam. Aduk dan masak hingga mendidih kembali. Masukkan *mix vegetable*, aduk rata.
3. Kentalkan dengan larutan tepung terigu sambil diaduk-aduk. Masukkan mentega, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Taburi dengan peterseli, hidangkan selagi panas.

170. SUP IKAN DENGAN CAMPURAN SAYUR

BAHAN:

- 100 gr filet ikan kakap, potong-potong
- ½ putih telur
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt air jahe
- 1 sdt tepung sagu
- 400 ml air/kaldu

* 2 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 25 gr *mix vegetable*
* 4-5 tetes minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri potongan ikan dengan putih telur, garam, merica bubuk, air jahe, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Didihkan air/kaldu, masukkan ikan berbumbu. Aduk hingga matang.
3. Kentalkan dengan larutan tepung sagu sambil diaduk-aduk. Masukkan *mix vegetable* dan minyak wijen, aduk, masak sebentar hingga mendidih. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

171. SUP BAYAM DENGAN IKAN TERI

BAHAN:

* 1 ikat bayam, petik daunnya
* 400 ml air
* 1 siung bawang putih, cincang
* 500 ml kaldu/air
* 100 gr teri nasi, bersihkan
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air dengan bawang putih sampai mendidih. Masukkan bayam, masak sebentar. Angkat, siram dengan air dingin, tiriskan.
2. Potong halus bayam, sisihkan.
3. Didihkan kaldu/air, masukkan teri nasi. Beri garam dan merica bubuk, aduk rata.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu sambil diaduk-aduk. Masukkan bayam, aduk dan masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

172. SUP TOMAT DENGAN DAGING SAPI

BAHAN:

* 250 gr daging sengkel, potong-potong
* 100 ml air
* 3 ruas jahe, iris
* ¼ sdt merica butiran, bungkus
* 100 gr tomat, rebus sebentar, buang kulitnya, potong dadu kecil
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 50 gr *mix vegetable*

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dengan air secukupnya sampai mendidih. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Didihkan air dengan jahe dan merica

butiran. Masukkan daging sapi, masak dengan api besar sampai mendidih kembali. Kecilkan api, masak kembali selama ± 30 menit sampai matang.

3. Masukkan tomat, beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk, terakhir tambahkan *mix vegetable*, masak sebentar hingga bumbu meresap.
4. Hidangkan selagi panas.

173. SUP MAKARONI DENGAN LABU KUNING

BAHAN:

* 150 gr daging cincang
* 1 sdt kecap asin
* Gula pasir secukupnya
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 2 sdm air
* 100 gr makaroni, rebus, tiriskan
* 500 ml kaldu/air
* 75 gr labu kuning, kupas, potong dadu
* 2 sdm kacang polong
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan kecap asin, gula, garam, merica bubuk, dan tepung sagu sampai tercampur rata. Tambahkan air, aduk rata. Bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Didihkan kaldu/air, masukkan labu kuning. Masak hingga matang. Tambahkan makaroni, kacang polong, garam, merica, dan kecap asin. Aduk, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Hidangkan selagi panas.

174. SUP AKAR TERATAI DENGAN KACANG HITAM

BAHAN:

* 1 potong dada ayam kampung
* 250 gr akar teratai, buang kulitnya
* 50 gr kacang hitam, rendam selama 1-2 jam
* 3 biji angco
* 2 cm jahe
* 1 potong kulit jeruk kering
* ¼ sdt merica butiran, bungkus
* 500 ml air
* Garam secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 blok kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus dada ayam dengan air secukupnya hingga mendidih, angkat. Cuci bersih dan potong-potong.
2. Masak kembali ayam dengan akar teratai, kacang hitam, angco, jahe, kulit jeruk kering, merica butiran, dan air

sampai mendidih dengan api besar. Kecilkan api, masak kembali selama 1 jam sampai matang.

3. Beri garam, kecap asin, dan kaldu ayam, aduk dan masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

175. SUP UBI MERAH DENGAN PAHA AYAM

BAHAN:

* 1 sdm minyak goreng
* ½ buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 1 potong paha ayam, potong-potong, lumuri sedikit garam dan merica bubuk
* 100 gr ubi merah, kupas, potong dadu, rendam
* 3 buah tomat, potong-potong
* 500 ml kaldu ayam/air
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warnanya. Tambahkan ubi, tomat, dan kaldu ayam, masak hingga mendidih.
2. Beri garam dan merica bubuk secukupnya. Aduk dan masak hingga airnya menyusut serta bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi dengan peterseli, hidangkan selagi hangat.

176. SUP AKAR TERATAI DENGAN KACANG TANAH

BAHAN:

* 1 potong paha ayam/200 gr tulang babi
* 200 gr akar teratai, kupas, potong-potong
* 1 liter air
* 50 gr kacang tanah
* ½ sdt merica butiran, bungkus
* 2 ½ cm jahe
* 6 biji angco
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam / tulang babi dengan air secukupnya hingga berubah warna. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan ayam, akar teratai, kacang tanah, merica butiran, jahe, dan angco. Masak dengan api besar hingga mendidih, kecilkan api. Masak kembali hingga air menyusut dan matang.
3. Beri kaldu ayam, garam, merica, dan kecap asin, aduk rata. Masak hingga mendidih kembali dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

177. SUP BEBEK DENGAN SAYUR ASIN

BAHAN:

* ¼ ekor bebek, potong-potong
* 1 ikat sayur asin
* 1 liter air
* 2 ½ cm jahe
* 2 buah tomat, potong-potong
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bebek dengan air secukupnya sampai berubah warnanya. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Rendam sayur asin dengan air selama 3 jam - 6 jam sampai tidak asin dan asam, tiriskan. Potong kasar, sisihkan.
3. Didihkan air. Masukkan jahe dan bebek, masak dengan api kecil sampai mendidih kembali.
4. Tambahkan tomat dan sayur asin. Masak dengan api kecil selama 30 menit hingga matang.
5. Beri kecap asin dan bumbu penyedap. Aduk dan masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
6. Hidangkan selagi panas.

178. SUP SAYUR ASIN DENGAN SUUN

BAHAN:

* 50 gr daging sapi, iris memanjang
* Kecap asin secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Tepung sagu secukupnya
* 1 sdm minyak goreng
* 10 gr sayur asin, rendam selama 1 jam, potong kecil
* 3 buah tahu pok, belah dua, siram air panas
* 30 gr suun, rendam 10 menit, tiriskan
* 500 ml kaldu ayam
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 blok kaldu ayam
* 2 batang *seafood imitasi*, potong-potong
* 1 sdm irisan daun bawang
* 1 sdt tongcai

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan kecap asin, gula pasir, merica bubuk, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis sayur asin sampai harum dan kering. Masukkan tahu pok, aduk rata.
3. Tambahkan suun dan kaldu, beri kecap asin, garam, merica bubuk, dan kaldu ayam. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan *seafood imitasi*, aduk dan

masak sebentar. Taburi irisan daun bawang dan tongcai.

5. Hidangkan selagi hangat.

179. SUP AYAM DENGAN TOMAT

BAHAN:

* 1 potong paha ayam, potong-potong
* 2 sdm mentega
* 1 buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 1 liter air
* 25 gr tomat, potong-potong
* 2 buah kentang, potong-potong
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus paha ayam dengan air secukupnya sampai berubah warna. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan air dan ayam, aduk dan masak hingga mendidih. Tambahkan tomat, kentang, dan bawang putih, aduk.
3. Masukkan merica butiran dan kaldu ayam, masak hingga matang.
4. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, aduk dan masak hingga mendidih serta bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.

180. SUP SEDAP

BAHAN:

* 1 potong paha ayam, potong-potong
* 2 sdm mentega
* 1 buah bawang bombai, cincang
* 1 liter air
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 4 buah tomat, potong-potong
* 2 buah kentang, potong-potong
* 1 buah wortel, potong-potong
* 250 gr kol, potong
* 1 batang daun bawang, potong-potong
* 1 sdm bawang putih halus
* 1 blok kaldu ayam
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus paha ayam dengan air secukupnya sampai berubah warna. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai sampai harum. Tambahkan air, ayam, dan merica butiran, masak hingga mendidih. Masukkan tomat, kentang, wortel, kol, daun bawang,

bawang putih, dan kaldu ayam. Masak selama 1 jam hingga matang.

3. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, aduk rata. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

181. SUP KEMBANG TAHU

BAHAN:

* 1 potong paha ayam, potong-potong
* 10 gr jali-jali
* 2 iris jahe
* ½ sdt merica butiran, bungkus
* 1 liter kaldu ayam/air
* 25 gr kembang tahu, rendam, potong-potong
* 50 gr wortel, potong-potong
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 blok kaldu ayam
* 2 sdm irisan seledri

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan air secukupnya sampai berubah warna. Angkat, buang air rebusannya, cuci, dan tiriskan.
2. Masak kaldu/air dengan jali-jali, jahe, merica butiran, dan ayam, dengan api kecil sampai mendidih.
3. Masukkan kembang tahu, wortel, dan jamur *hioko*, masak dengan api kecil selama ± 20 menit hingga matang.
4. Beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan kaldu ayam. Aduk dan masak kembali hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat.
5. Taburi dengan irisan seledri. Hidangkan selagi panas.

182. SUP LEMUSIR DENGAN SAYURAN

BAHAN:

* 300 gr daging lemusir, potong-potong
* 2 sdm mentega
* 1 buah bawang bombai, cincang
* 1250 ml air
* 2 ½ cm jahe, memarkan
* 1 sdt merica butiran, bungkus
* 1 buah pala, potong menjadi dua
* 1 sdm bawang putih halus
* 10 siung bawang putih dengan kulitnya, memarkan
* 3 buah tomat, potong dadu kecil
* 2 buah kentang, potong-potong
* 20 gr wortel, potong-potong
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 blok kaldu daging

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dengan air secukupnya sampai berubah warna. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan air, jahe, merica butiran, pala, bawang putih halus, dan bawang putih utuh. Masak hingga air mendidih dengan api kecil selama 1 jam.
3. Tambahkan tomat, kentang, dan wortel, masak hingga matang. Beri kecap asin, garam, merica bubuk, dan kaldu daging, aduk dan masak sebentar hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

183. SUP AYAM DENGAN ASPARAGUS

BAHAN:

* 1 potong filet dada ayam
* 2 sdm mentega
* ½ buah bawang bombai, cincang
* 1 liter air
* 2 ruas jahe, iris halus
* 1 kaleng asparagus, potong-potong
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* (3 sdm tepung terigu • 2 sdm tepung sagu) **larutkan dengan sedikit air**
* Minyak wijen secukupnya
* 2 sdm irisan daging asap

CARA MEMBUAT:

1. Rebus dada ayam dengan air secukupnya sampai berubah warnanya. Angkat, buang airnya, cuci, dan tiriskan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan air, jahe, dan ayam, masak dengan api kecil selama 30 menit hingga matang.
3. Angkat ayam, suwir-suwir, sisihkan. Masukkan potongan asparagus, garam, merica bubuk, dan kecap asin, aduk dan masak mendidih.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu dan tepung terigu sambil diaduk-aduk hingga rata.
5. Tambahkan suwiran ayam, minyak wijen, dan daging asap, aduk rata. Angkat.
6. Hidangkan selagi panas.

184. SUP SEAFOOD

BAHAN:

* 3 buah kerang putih
* Garam secukupnya
* 200 gr cuni-cumi, bersihkan, dan potong-potong
* 4 ekor udang sedang, kupas, sisakan ekornya
* 750 ml kaldu
* 1 sdm hondasi (bumbu jepang)
* 2 sdm potongan kecil bangkuang

* 10 buah jamur merang
* 1 sdm irisan seledri

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang dengan sedikit garam dan air secukupnya selama 1 jam hingga kotoran dan pasir keluar.
2. Didihkan air secukupnya, masukkan cumi dan udang. Masak sebentar hingga berubah warna, angkat dan tiriskan.
3. Didihkan kaldu dengan hondasi sampai larut. Masukkan potongan bangkuang, jamur merang, kerang, cumi, dan udang, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Taburi dengan irisan seledri, hidangkan selagi hangat.

185. SUP KEPITING KOMBINASI

BAHAN:

* 2 sdm jamur kuping hitam kering, rendam, potong-potong
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* 750 ml kaldu
* 100 gr sawi putih, ambil bagian putihnya, potong
* ¼ potong tahu cina, iris tipis memanjang
* 50 gr rebung kalengan, iris memanjang
* 25 gr wortel, iris memanjang
* I sdm garam
* 1 sdm kecap asin
* 3 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
* 2 butir telur, kocok dengan sedikit merica bubuk
* 10 gr suun, potong ukuran 5 cm, goreng
* ½ sdt minyak wijen
* ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tuangkan angciu dan kecap asin. Tuang kaldu, masak sampai mendidih. Masukkan sawi putih, tahu, rebung, wortel, jamur kuping, garam, dan kecap asin. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan larutan tepung maizena, aduk-aduk sampai mengental.
4. Masukkan perlahan telur kocok, aduk-aduk terus menjadi serabut. Tambahkan suun, angkat.
5. Beri minyak wijen dan merica bubuk, aduk. Tuangkan ke dalam mangkuk.
6. Hidangkan selagi panas.

CATATAN:

Pemakaian suun *yang digoreng akan memberikan tampilan dan rasa seperti daging kepiting.*

186. TOM YANG KONG

BAHAN:

* Kepala udang secukupnya
* 1 sdm air jeruk nipis

* 1 sdt garam
* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 1500 ml air
* ½ sdt merica butiran, bungkus
* 6 siung bawang putih, memarkan
* 3 batang serai, iris halus
* 10 ruas irisan lengkuas
* 10 lembar daun jeruk
* 2 sdm ketumbar
* 1 sdt cabai merah giling

BUMBU UNTUK KALDU

* 10 buah cabai rawit atau sesuai selera
* 2 sdm kecap ikan
* Garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* 2 sdm air lemon/ air jeruk nipis
* 500 gr udang ukuran sedang, kupas, sisakan ekornya
* 200 gr cumi-cumi, bersihkan, potong-potong
* 100 gr jamur merang, belah 2
* 1 sdm irisan bulat cabai merah
* Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri kepala udang dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci dan tiriskan.
2. Tumis sebentar kepala udang, lalu tuang air. Beri merica dan bumbu untuk kaldu, masak dengan api kecil selama 30 menit. Angkat dan saring.
3. Masak kaldu udang dengan cabai rawit, kecap ikan, garam, merica bubuk, air lemon/ jeruk nipis, udang, cumi, dan jamur merang hingga mendidih. Beri taburan irisan cabai merah dan daun ketumbar, angkat.
4. Hidangkan panas dengan nasi.

187. CA KACANG KEDELAI

BAHAN:

* 1 ikat sayur asin, potong-potong
* 1 sdt gula pasir
* 100 gr daging ayam, iris
* (1 sdt gula pasir • ½ sdt kecap asin • Gula pasir secukupnya • Merica bubuk secukupnya • ½ sdt tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 butir bawang merah, iris
* 300 gr kacang kedelai segar, buang kulitnya
* 100 ml air
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam sayur asin selama 10 menit, peras hingga kering. Sangrai bersama gula hingga kering. Sisihkan.
2. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan ayam berbumbu, masak sambil diaduk hingga berubah warna.
4. Masukkan sayur asin, kacang kedelai,

air, dan garam, masak hingga matang dan air tinggal sedikit. Angkat dan hidangkan.

188. ANGSIU SAWI PUTIH

BAHAN:

* 100 gr daging babi, iris halus memanjang
* {1 sdt kecap asin • ½ sdt gula pasir • ½ sdt air jahe • ½ sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 butir bawang merah, iris
* 1 sdm udang kering, rendam
* 500 gr sawi putih
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1/8 sdt *mushroom soy sauce*
* 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging babi dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan udang kering, aduk rata.
3. Masukkan daging babi, aduk hingga berubah warna. Masukkan sawi putih, jamur *hioko*, garam, dan *mushroom soy sauce*.
4. Tuang air, masak hingga sawi matang. Angkat dan hidangkan selagi panas.

189. KEMBANG KOL DAN BROKOLI DENGAN SAUS PUTIH

BAHAN:

* 250 gr kembang kol, potong kuntumnya
* 250 gr brokoli, potong kuntumnya
* 1 sdt garam
* Air secukupnya
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm tepung terigu
* 100 ml susu cair
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm udang kering, rebus, potong-potong
* 1 sdm daging asap, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kembang kol dan brokoli dengan air yang diberi garam dan 1 sdm minyak goreng selama 3 menit sampai matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Masukkan garam, gula, merica, udang kering, dan daging asap, aduk dan masak hingga matang.
3. Siram di atas kembang kol dan brokoli. Hidangkan selagi panas.

190. BOKCHOY DENGAN SCALLOP

BAHAN:

* 2 buah *scallop* kering
* ½ sdt angciu
* 150 gr bokchoy
* ½ sdt minyak goreng, untuk merebus
* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 siung bawang putih, cincang
* 1 irisan tipis jahe
* 50 ml air
* Garam secukupnya
* ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Kukus *scallop* dengan angciu selama 10 menit, angkat dan suwir-suwir.
2. Rebus bokchoy dengan minyak goreng selama 1 menit, angkat. Susun di atas piring saji.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Sisihkan jahenya.
4. Masukkan air dan garam, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga matang. Angkat, siramkan di atas bokchoy.

191.CA KAPRI DENGAN DAGING

BAHAN:

* 75gr daging sapi / babi, iris tipis
* {1 sdt kecap asin • 1 sdt minyak goreng • 1 sdt kecap asin • ¼ sdt gula pasir • ¼ sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 sdm irisan jahe
* 1 sdm angciu
* 1 sdm saus tiram
* ¼ sdt garam
* 75 ml air
* 100 gr kapri
* 1 sdm wortel, iris
* ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuang angciu, masukkan daging, aduk hingga berubah warna, tambahkan saus tiram, garam, dan air.
3. Masukkan kapri dan wortel, kentalkan dengan cairan sagu. Beri minyak wijen, aduk rata. Angkat dan hidangkan.

192. MUN JAMUR KUPING DENGAN SAYAP AYAM

BAHAN:

* {5 sayap ayam • 1 sdt kecap asin • ½ sdt *mushroom soy sauce* • 1 sdt air jahe • 1 sdt minyak wijen • 1 sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 3 sdm jamur kuping hitam
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm irisan halus jahe
* 1 sdt irisan bawang putih halus
* 1 sdm irisan bawang merah halus
* 1 sdm angciu
* Garam sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
* 200 ml air
* 10 biji angco

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri sayap ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit.
2. Rendam jamur kuping hingga mekar, lalu potong-potong.
3. Panaskan minyak, tumis jahe hingga harum. Masukkan bawang putih dan bawang merah, aduk hingga harum.
4. Tuang angciu, masukkan sayap ayam, aduk hingga berubah warna.
5. Masukkan jamur kuping hitam, aduk-aduk. Beri garam, gula, saus tiram, dan air, masak hingga matang.
6. Kentalkan dengan larutan sagu, aduk. Beri taburan angco, aduk rata. angkat.

193. TAHU MERAH CABAI CA PAKCHOY

BAHAN:

* 300 gr pakchoy •1 sdm minyak goreng • air secukupnya} **untuk merebus pakchoy**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, cincang
* 1 sdm tahu merah, haluskan
* 1 sdt cabai merah, iris
* 1/8 sdt garam atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan pakchoy, lalu potong-potong. Didihkan air, masukkan minyak dan pakchoy. Masak selama ½ menit, angkat, saring dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan tahu merah, cabai merah, dan garam, aduk hingga harum.
3. Masukkan pakchoy, aduk-aduk selama 1 menit. Angkat dan hidangkan.

194. TERUNG GORENG

BAHAN:

- 250 gr terung, potong ujung-ujungnya
- (160 gr daging babi/ ayam, cincang • 1 sdm udang kering, rendam, cincang • ¼ sdt garam atau sesuai selera • ¼ sdt gula pasir • merica bubuk secukupnya • 1 sdt angciu • 1 sdt minyak goreng • ¼ sdt minyak wijen • 1 sdt tepung sagu) **untuk adonan isi**
- Tepung sagu secukupnya
- 1 butir telur, kocok
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan terung, potong tengahnya menjadi 2, usahakan jangan sampai putus.
2. **Isi:** Campur babi/ ayam, udang kering, garam, gula, merica bubuk, angciu, minyak goreng, minyak wijen, dan tepung sagu hingga tercampur rata selama 2 menit.
3. Isi terung dengan adonan isi di tengahnya, gulingkan ke tepung sagu, lalu celup ke telur kocok.
4. Panaskan minyak, goreng terung hingga matang. Angkat dan tiriskan.

195. KEMBANG TAHU MANIS

BAHAN:

- 10 gr kembang tahu
- 50 gr biji teratai
- 1250 ml air
- 10 gr jali-jali, rendam ± 30 menit
- 6 butir telur puyuh
- 50 gr gula batu atau sesuai selera
- 2 lembar daun pandan/ 1 potong kulit jeruk kering

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kembang tahu hingga empuk, gunting kecil-kecil.
2. Rendam biji teratai, diamkan selama 30 menit. Angkat, belah menjadi 2 bagian, buang biji yang berwarna hijau.
3. Masak air hingga mendidih, masukkan kembang tahu, biji teratai, dan jali-jali hingga empuk dengan api kecil.
4. Masukkan telur, gula, dan daun pandan/ kulit jeruk kering, masak selama 10 menit.
5. Rebus telur puyuh hingga matang, kupas kulitnya. Hidangkan selagi panas.

196. TEH TONG SAM

BAHAN:

- 10 biji angco
- 15 gr tong sam
- 1 sdt kici

* 1000 ml air
* Gula batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak angco, tong sam, kici, dan air dengan api kecil selama 45 menit.
2. Masukkan gula batu, masak selama 10 menit. Angkat, lalu saring.
3. Minum setiap hari 1 gelas.

197. KOL GULUNG ANEKA WARNA

BAHAN:

* 150 gr kol
* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 siung bawang putih, cincang
* 30 gr wortel, iris korek api
* 30 gr bangkuang, iris korek api
* ½ buah tahu kuning, iris korek api
* 15 gr jamur kuping hitam, rendam, iris
* Garam secukupnya

SAUS KOL:

* {1 sdm kecap asin • 1 sdm cuka • ½ sdt gula pasir • ½ sdt minyak wijen • 1 sdm air} **campur semua bahan, aduk rata**

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kol hingga lunak selama 1 ½ menit. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan wortel, bangkuang, tahu kuning, jamur kuping hitam, dan garam, masak sambil diaduk selama 45 detik. Angkat.
3. Ambil selembar kol, tempatkan sebagian bahan isi, gulung. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Potong kol ukuran 3 cm, lalu susun di atas piring. Hidangkan dengan saus.

198. KOL ISI 3 RUPA

BAHAN:

* 8 lembar kol
* Tepung sagu secukupnya, untuk taburan kol

ISI:

* 100 gr daging babi/ ayam
* 100 gr udang halus
* 100 gr ikan cincang halus
* 3 buah jamur *hioko* kering, rendam, cincang
* 3 sdm bangkuang, cincang
* 1 butir telur
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak goreng
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu

SAUS:

* 100 ml kaldu/ air

* Garam secukupnya
* Larutan tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Seduh kol, tutup selama 5 menit. Angkat dan tiriskan, lalu buang bagian yang keras.
2. **Isi:** Campur semua bahan, aduk hingga rata, aduk selama 2-3 menit. Masukkan ke dalam lemari es, diamkan selama 4 jam.
3. Ambil selembar kol yang sudah diseduh, taburi tepung sagu. Tempatkan 1 ½ sdm adonan isi, lipat seperti lumpia.
4. Kukus kol isi dalam panci pengukus selama 15 menit, angkat.
5. **Saus:** Masak kaldu hingga mendidih, masukkan garam dan larutan sagu, masak terus hingga mengental. Angkat.
6. Tempatkan kol isi dalam piring saji, siram saus di atasnya.

199. CA TI WANG CHAI

BAHAN:

* 250 gr *ti wang chai*
* 3 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris halus
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *ti wang chai* selama 5 menit, cuci hingga bersih, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan *ti wang chai*, aduk-aduk selama 2 menit. Taburi garam, aduk lagi hingga rata, angkat. Hidangkan selagi panas.

200. SAWI PUTIH DENGAN UDANG KERING

BAHAN:

* 3 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 sdm udang kering, rendam
* 500 gr sawi putih, potong-potong
* ½ buah tahu cina, potong, goreng
* 250 ml air
* ¼ sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 5 tetes *mushroom soy sauce*
* 50 gr suun, rendam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang kering, aduk-aduk.
2. Masukkan sawi putih, aduk hingga rata. Masukkan tahu goreng, air, gula, garam, merica, kecap asin, dan *mushroom soy sauce*. Masak hingga sawi putih matang, masukkan suun, aduk rata. Angkat dan hidangkan.

201. MENTIMUN GORENG

BAHAN:

* 2-9 buah mentimun

ISI:

* 200 gr udang cincang
* ½ putih telur
* 1/8 sdt garam atau sesuai selera
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk
* ½ sdt minyak goreng
* 1 sdt tepung sagu

ADONAN PENCELUP:

* 125 gr tepung terigu
* ¼ sdt *baking powder*
* 1 butir telur, campur dengan air es hingga mendapatkan cairan sebanyak 125 ml.

CARA MEMBUAT:

1. Potong mentimun ukuran 1 cm, lakukan hal yang sama untuk sisa mentimun.
2. **Isi:** Campur semua bahan isi. Aduk satu arah selama 2-3 menit hingga adonan lengket dan tercampur rata. Masukkan lemari es, diamkan selama 4 jam.
3. **Adonan Pencelup:** Masukkan tepung dan *baking powder* ke dalam campuran telur dan air, aduk perlahan-lahan selama 1 menit.
4. Ambil sepotong mentimun, beri taburan tepung sagu. Isi dengan bahan isi, celupkan mentimun ke adonan pencelup. Goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.

202. CA KAPRI

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt cincangan bawang putih
* 200 gr kapri, bersihkan
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt parutan wortel

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan kapri, aduk selama 2 menit. Masukkan garam dan wortel, aduk hingga rata. Angkat dan hidangkan.

203. LOBAK KERING DENGAN TELUR

BAHAN:

* 100 gr lobak kering
* 3 butir telur
* 1 batang daun bawang kecil, iris
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 2 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Rendam lobak kering selama 10 menit. Angkat dan cincang, lalu peras hingga kering.

2. Kocok telur, masukkan daun bawang, garam, dan merica, aduk. Masukkan lobak kering, aduk lagi hingga tercampur rata.
3. Panaskan minyak, masukkan campuran telur. Buat dadar hingga matang, angkat.

204. PARE CA UDANG

BAHAN:

- 300 gr pare
- 1 sdt garam
- 150 gr udang, kupas, sisakan ekornya
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 sdm angciu
- 1/8 sdt garam atau sesuai selera
- ¼ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 100 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
- 1 buah cabai merah, iris-iris

CARA MEMBUAT:

1. Belah pare menjadi 2, potong-potong 0,3 cm, lumuri pare dengan garam selama 10 menit. Aduk-aduk lagi selama 1 menit, cuci, peras hingga kering.
2. Lumuri udang dengan garam dan merica selama 5 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, tuang angciu. Masukkan udang, aduk-aduk hingga udang berubah warna.
4. Masukkan pare, aduk hingga rata. Masukkan garam, gula, merica, dan air, tutup selama 3 menit.
5. Tuang cairan sagu, aduk rata. Taburi cabai merah. Angkat.

205. RUJAK PEPAYA MUDA

BAHAN:

- 1 siung bawang putih
- Garam secukupnya
- 3-5 buah cabai rawit/ sesuai selera
- 3 batang kacang panjang, potong 2 cm
- ¼ buah pepaya muda, parut
- 1 buah tomat, potong dadu besar
- 2 sdm udang kering, rendam, cincang
- 3 akar ketumbar
- 2-3 sdm air jeruk nipis
- 1 ½ sdm gula pasir
- 2 sdm kecap ikan/ kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Tumbuk/ giling bawang putih, garam, dan cabai rawit sampai kasar.
2. Masukkan kacang panjang, tumbuk hingga lemas selama 1 menit.
3. Masukkan pepaya, tomat, udang

kering, dan akar ketumbar, tumbuk lagi selama 1-2 menit.

4. Beri air jeruk nipis, gula pasir, dan kecap, aduk rata. Siap dihidangkan.

206. BUNCIS DINGIN

BAHAN:

* 250 gr buncis, potong-potong
* ½ sdt minyak goreng
* 250 ml air es
* 1 sdm wortel, parut halus panjang
* 1 sdm minyak wijen
* ¼ sdt garam atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Rebus buncis dengan minyak dan air secukupnya selama 2 menit. Angkat, lalu masukkan air es, rendam selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Campur buncis dan wortel dengan minyak wijen dan garam, aduk hingga rata. Hidangkan.

207. MUN TAHU DENGAN BOKCHOY

BAHAN:

* 75 gr daging babi/ ayam cincang
* {1 sdt kecap asin • 1 sdt air jahe • garam • gula pasir • merica bubuk secukupnya} **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 1 sdm jamur kuping, iris
* 2 buah tahu air, potong dadu
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 250 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 200 gr bokchoy
* ½ sdt minyak goreng
* Air secukupnya, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging babi/ ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging, masak terus sambil diaduk hingga berubah warna.
3. Masukkan jamur kuping, tahu, kecap asin, garam, gula, merica bubuk, dan air. Tutup, masak terus selama 3-4 menit.
4. Buka tutupnya, tuang cairan sagu, masak terus hingga mengental. Beri irisan daun bawang, aduk hingga rata.
5. Rebus bokchoy dengan minyak dan air selama 2 menit, angkat. Susun dalam piring saji, tuang campuran tahu di atasnya. Hidangkan.

208. CA SAYUR ASIN

BAHAN:

* 1 ikat sayur asin kecil, iris-iris
* 60 gr sapi, iris memanjang 1 x 2,5 cm
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdt tepung sagu
* Merica bubuk secukupnya
* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* ½ sdt irisan jahe
* ½ potong tahu kuning, iris sama dengan daging
* 1 sdm irisan cabai
* Garam secukupnya
* 1/8 sdt gula pasir
* 50 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam irisan sayur asin selama 5 menit, lalu goreng hingga kering. Sisihkan.
2. Lumuri daging dengan kecap asin, tepung sagu, dan merica bubuk, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga daging berubah warna.
4. Masukkan sayur asin, aduk. Masukkan tahu kuning, cabai, garam, gula, dan air, masak hingga matang.
5. Kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat dan hidangkan.

209. BABY KAILAN REBUS

BAHAN:

* 500 ml air
* ½ sdt minyak goreng
* ½ sdt garam
* 100 gr baby kailan

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dengan minyak dan garam, masukkan *baby kailan*. Masak selama 10 menit, angkat dan tiriskan.

210. PACIFIC CLAMS DENGAN SAWI PUTIH

BAHAN:

* 2 siung bawang putih, iris
* 4 lembar irisan jahe
* 100 gr *pacific clams* kalengan
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 200 gr sawi, potong-potong
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* 50 ml air
* Air tepung sagu secukupnya
* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
2. Masukkan *pacific clams*, jamur *hioko*, dan sawi putih, aduk-aduk hingga harum.
3. Masukkan garam, merica, saus tiram, dan air, masak hingga sawi matang.
4. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat dan hidangkan.

211. KUCAI DENGAN TAHU KUNING

BAHAN:

* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih
* ½ buah tahu kuning, iris tipis
* 100 gr kucai, potong-potong
* 2 sdm wortel, iris halus
* 3 sdm air
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan tahu kuning, aduk rata.
2. Masukkan kucai, wortel, dan air. Beri garam, aduk hingga rata, angkat dan hidangkan.

212. CA TERUNG

BAHAN:

* 200 gr terung, potong-potong
* 1 ½ sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 butir bawang merah, iris
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 100 ml air
* Garam secukupnya
* ¼ sdt cuka
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rendam terung dengan air. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
3. Masukkan *chili bean sauce*, aduk hingga harum. Masukkan terung, beri garam, aduk-aduk hingga berubah warna.
4. Tuang air, masak hingga terung matang. Beri cuka dan merica, aduk hingga rata.
5. Beri taburan minyak wijen dan daun bawang. Angkat dan hidangkan.

213. CA JAMUR MENTIMUN

BAHAN:

* 300 ml kaldu ayam
* 100 gr mentimun, potong-potong

* 100 gr jamur merang
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 50 gr wortel, potong-potong

SAUS (CAMPUR RATA):

* 2 sdm kecap asin
* Gula secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdm minyak wijen
* 3 sdm air kaldu

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu ayam, masukkan mentimun, masak selama 30 detik. Angkat mentimun dan tiriskan.
2. Masukkan jamur kuping dan jamur *hioko,* masak selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
3. Masukkan wortel, masak selama 30 detik. Angkat dan tiriskan.
4. Susun mentimun, jamur merang, jamur kuping, jamur *hioko*, dan wortel dalam piring saji. Siram saus di atasnya.

214. TOMAT MASAK TAHU

BAHAN:

* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 100 ml air
* 100 gr tomat, potong dadu
* 1 bungkus tahu jepang
* 250 gr *mix vegetable*
* Garam secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan tomat, aduk-aduk.
2. Masukkan tahu dan air, masak hingga mendidih. Masukkan *mix vegetable*, beri garam. Masak hingga sayuran matang, kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat.

215. BROKOLI REBUS DENGAN WORTEL

BAHAN:

* 120 gr brokoli
* 6 lembar wortel
* Air secukupnya, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus brokoli dengan garam selama 1 ½ menit, angkat.
2. Rebus wortel selama 30 detik, angkat, campur dengan brokoli. Tempatkan dalam piring saji, hidangkan.

216. TUMIS TERUNG, AYAM, DAN IKAN ASIN

BAHAN:

* 100 gr filet dada ayam, iris korek api
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdt tepung sagu
* 1 sdm ikan asin jambal roti, potong kecil-kecil
* 1 sdm air jahe
* Gula pasir secukupnya
* 200 gr terung, potong-potong
* 1 sdm minyak goreng
* 2 irisan bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 2 lembar jahe iris
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Air secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan kecap asin dan tepung sagu, diamkan selama 10 menit.
2. Rendam ikan dengan air jahe dan gula pasir selama 10 menit hingga bumbu meresap.
3. Rendam terung dengan larutan garam, diamkan sebentar.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum.
5. Masukkan ayam dan ikan asin, aduk hingga harum. Masukkan terung, beri garam, gula pasir, dan merica bubuk, aduk rata.
6. Masukkan air, tutup, masak hingga terung matang, lalu kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat.

217. SAYUR TIGA TINGKAT

BAHAN:

* 100 gr bokchoy
* 1 sdt minyak goreng, untuk merebus
* 75 gr jagung muda, rendam
* (1 sdm minyak goreng, untuk menumis • 1 siung bawang putih, cincang • 50 ml susu rendah lemak • garam secukupnya • 4 buah jamur *hioko* segar • air tepung sagu secukupnya) **untuk saus putih**

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bokchoy dengan minyak selama 2 menit, angkat. Masukkan air es, angkat dan tiriskan.
2. Rebus jagung muda selama 2 menit, angkat dan tiriskan.
3. **Saus Putih:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan susu dan garam, masak hingga mendidih.
   - Masukkan jamur *hioko*, kentalkan dengan air tepung sagu.
4. Susun bokchoy, jagung, dan jamur *hioko* dalam piring saji, lalu siram dengan saus putih.

218. CA AKAR TERATAI

BAHAN:

* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 batang daun bawang, potong-potong
* 100 gr akar teratai, iris ¼ cm
* 1 buah (50 gr) wortel, iris ¼ cm
* 20 gr jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
* 50 gr kapri
* Garam secukupnya
* 50 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daun bawang, aduk-aduk.
2. Masukkan akar teratai, wortel, jamur kuping hitam, kapri, garam, dan air, aduk sebentar.
3. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat dan hidangkan.

219. CA SAWI PAHIT DENGAN UDANG KERING

BAHAN:

* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 3 lembar irisan jahe
* ½ batang daun bawang, ambil bagian putihnya, potong-potong ukuran 4 cm
* 1 sdm udang kering, rendam
* 300 ml sawi hijau
* Garam secukupnya
* 75 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis jahe dan daun bawang hingga harum.
2. Masukkan udang kering, aduk hingga harum. Masukkan sawi hijau, garam, dan air, masak selama 2 menit.
3. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat dan hidangkan.

220. JAMUR MAS DAN JAMUR PERAK

BAHAN:

* 100 gr bokchoy
* {air, untuk merebus • ¼ sdt minyak goreng • Sedikit garam} **untuk merebus**
* {1 sdm minyak goreng, untuk menumis • 1 siung bawang putih • 100 gr jamur merang • 1 sdm saus tiram • 1 sdt kecap asin • 3 sdm air • air tepung sagu secukupnya • 1/8 sdt minyak wijen} **jamur mas**
* {1 sdm minyak goreng, untuk menumis • 1 siung bawang

putih, cincang • 100 gr jamur kancing, belah 2 • 4 sdm susu cair • garam secukupnya • air tepung sagu secukupnya)
jamur perak

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bokchoy dengan bumbu untuk merebus selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
2. **Buat jamur mas:**
    - Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan jamur merang, aduk-aduk.
    - Masukkan saus tiram, kecap asin, dan air, aduk hingga rata. Diamkan selama 1 menit, kentalkan dengan air tepung sagu. Beri minyak wijen, angkat.
3. **Buat jamur perak:**
    - Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan jamur kancing, aduk hingga harum.
    - Beri susu dan garam, aduk-aduk selama 1 menit. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat.
4. Susun bokchoy di atas piring saji, tempatkan jamur mas dan jamur perak di atasnya. Hidangkan.

221. TUMIS KOL DENGAN KICI

BAHAN:

- 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 250 gr kol, potong-potong
- Garam secukupnya
- 1 sdm *kici*

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan kol dan garam, aduk-aduk, lalu tutup selama 1 menit.
3. Masukkan *kici*, aduk hingga rata. Angkat dan hidangkan.

222. CA OYONG SEHAT

BAHAN:

- 200 gr oyong, kupas, potong-potong
- 25 gr bunga sedap malam
- 5 gr jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
- 2 buah jamur *hioko*
- 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 butir bawang merah, iris
- 1 sdm kecap asin
- Garam secukupnya
- 3 sdm air
- Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam bunga sedap malam selama 5 menit, masing-masing simpulkan, lalu rebus. Angkat, tiriskan.

2. Rendam jamur *hioko* selama 10 menit, angkat, lalu potong-potong.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
4. Masukkan oyong, bunga sedap malam, jamur kuping hitam, dan jamur *hioko*, aduk-aduk.
5. Masukkan kecap asin, garam, dan air, masak hingga oyong matang. Kentalkan dengan larutan air tepung sagu, angkat dan hidangkan.

223. CA TAOGE DENGAN PAPRIKA

BAHAN:

* 1 ½ minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris
* 150 gr taoge
* 2 sdm irisan paprika
* 1 sdm irisan wortel
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan taoge, paprika, wortel, dan garam, aduk sebentar. Angkat.

224. CA SAWI PUTIH

BAHAN:

* 1 buah *scallop* kering
* 75 ml air
* 1 ½ sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris
* 300 gr sawi putih, potong-potong
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris ½ cm
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Air bekas mengukus *scallop* secukupnya
* 1 sdm irisan wortel
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *scallop* kering selama 1 jam, lalu kukus dengan air selama 20 menit. Angkat, tekan-tekan, lalu suwir-suwir.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan sawi putih, aduk-aduk.
3. Masukkan suwiran *scallop*, jamur *hioko*, kecap asin, garam, merica bubuk, dan air bekas mengukus *scallop*, masak hingga sawi matang.
4. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat dan hidangkan.

225. TAOGE CA IKAN ASIN

BAHAN:

* 25 gr ikan asin jambal roti (¼ sdt gula pasir • ¼ sdt air jahe • 1 sdm minyak goreng) **untuk merendam ikan asin**

- 3 sdm minyak goreng, untuk menggoreng ikan asin
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 300 gr taoge, buang ekornya
- 1 sdt garam (sesuai selera)
- ¾ sdm irisan daun bawang kecil
- 1 sdm irisan cabai merah

CARA MEMBUAT:

1. Rendam ikan asin dengan bumbu untuk merendam selama 10 menit. Potong kecil-kecil. Goreng hingga kering dan berwarna kecokelatan. Angkat. Tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan taoge, ikan asin, dan garam. Aduk-aduk selama 2 menit dengan api besar.
3. Taburi dengan daun bawang kecil dan cabai. Aduk sampai tercampur rata.

CATATAN:

Cuci taoge sebelum menumisnya. Masak dengan api besar. Aduk cepat supaya taoge tetap renyah.

226. KAILAN SAUS TIRAM

BAHAN:

- 300 gr *baby kalian* (1 sdm minyak goreng • ½ sdt garam) **untuk merebus *baby kailan***
- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt garam (sesuai selera)
- 100 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan *baby kailan*, potong menjadi 2.
2. Didihkan air, masukkan bumbu untuk merebus *baby kailan*. Masukkan *baby kailan*, masak selama 2 menit. Angkat. Tiriskan.
3. Susun di atas piring.
4. **Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan saus tiram, garam, dan air. Masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
5. Siram saus di atas *baby kailan*. Hidangkan.

227. BUNCIS GORENG DAGING CINCANG

BAHAN:

- 1 sdm udang kering, cincang
- 200 ml minyak goreng, untuk menggoreng buncis
- 300 gr buncis, potong menjadi 2
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih halus
- 2 butir bawang merah, iris

* 1 cm jahe, iris
* 1 ½ sdm *chili bean sauce*
* 100 gr daging sapi cincang
* 1 sdt garam (sesuai selera)
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt kecap asin
* 5 sdm air
* 1 sdt cuka beras/ air jeruk nipis
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdt cabai cincang

CARA MEMBUAT:

1. Rendam udang kering dalam air hangat. Diamkan selama 15 menit. Cincang.
2. Panaskan minyak, goreng buncis sampai lunak dan kerut selama 3 menit. Angkat. Tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan *chili bean sauce*, daging sapi, udang kering, garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan air. Aduk-aduk hingga tercampur rata, harum aromanya dan kering airnya.
4. Masukkan cuka beras/ air jeruk nipis. Aduk sampai rata.
5. Taburi minyak wijen dan cabai cincang.

CATATAN:

Buncis ini lebih lezat dimakan dingin. Boleh disimpan untuk beberapa hari. Hidangkan dengan nasi atau bubur.

228. BABY KOL BUMBU BAWANG PUTIH

BAHAN:

* 300 gr *baby kol* (1 sdm garam • 1000 ml air) **untuk merendam *baby kol***
* 3 sdm minyak goreng
* 3 siung bawang putih, cincang
* 2 sdt garam (sesuai selera)
* 100 ml air
* 2 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *baby kol* dengan garam dan air selama 10 menit. Angkat. Cuci bersih.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dengan api kecil sampai kecokelatan. Angkat bawang putih, sisihkan.
3. Masukkan *baby kol* dan garam dalam wajan bekas menumis bawang putih. Aduk-aduk tuang air. Masukkan cairan tepung sagu. Angkat.
4. Susun di atas piring. Taburi dengan bawang putih goreng.

229. OYONG CA JAMUR

BAHAN:

* 100 gr udang, buang kulit dan biarkan ekornya
* 1 sdt air jeruk nipis

- 1 sdt garam
- 100 gr daging ayam, iris
- 1 sdt kecap asin
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt air jahe
- 2 lembar jahe tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 20 gr bunga sedap malam
- 2 buah jamur *hioko*
- 3 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 300 gr oyong, kupas kulit yang keras
- 100 gr jamur merang
- 1 ½ sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt garam / sesuai selera
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 200 ml air
- 200 ml air kaldu/ air
- 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
- ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan air jeruk dan garam, diamkan selama 10 menit.
2. Lumuri ayam dengan kecap asin, merica bubuk, dan air jahe, diamkan selama 10 menit.
3. Rendam bunga sedap malam, diamkan selama 10 menit. Angkat, simpulkan. Rebus selama 1 menit. Angkat, tiriskan.
4. Rendam jamur *hioko* selama 15 menit, peras airnya, iris-iris.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum.
6. Masukkan udang dan ayam, aduk hingga berubah warna.
7. Masukkan oyong, bunga sedap malam, jamur *hioko*, jamur merang, saus tiram, kecap asin, garam, gula, merica bubuk, dan air kaldu / air. Masak hingga matang selama 3 menit. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, beri minyak wijen. Angkat.

230. SAWI PAHIT DENGAN SCALLOP KERING

BAHAN:

- {500 gr sawi pahit bagian batang, potong 3 cm • 1 sdm minyak goreng • 1 sdt garam} **untuk merebus sawi pahit**
- 2 buah *scallop* kering/ 1 sdm udang kering, rendam, cincang
- 2 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih cincang
- 200 ml air tim *scallop*
- ½ sdt garam
- 1/8 sdt merica bubuk
- ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus sawi pahit dengan bumbunya selama 3 menit. Angkat. Tiriskan. Susun di atas piring.
2. Tim *scallop* selama 25 menit. Angkat. Suwir-suwir halus. Sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih

sampai harum. Masukkan air, *scallop/* udang kering, garam, dan merica bubuk. Masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.

4. Tuang ke atas sawi pahit.

231. CAPCAI DINGIN

BAHAN:

* 50 gr suun, rendam di air panas hingga lunak
* 1 potong filet dada ayam, rebus, iris kecil memanjang
* 100 gr daging asap, iris kecil memanjang
* Taoge secukupnya
* Tahu kuning secukupnya, potong-potong
* 200 gr udang, rebus, belah 2
* 1 buah mentimun, iris kecil memanjang
* 1 buah telur dadar, iris kecil memanjang
* (2 sdm kecap asin • ½ sdt garam (sesuai selera) • 2 sdm cuka beras • 2 sdm gula pasir • 1 ½ sdm minyak wijen • 1 sdm air) **saus untuk capcai**

CARA MEMBUAT:

1. Susun suun, ayam, daging asap, taoge, tahu kuning, udang, mentimun, dan telur di piring saji. Sajikan dengan siraman saus.
2. Campurkan bahan untuk saus capcai sampai tercampur rata.

232. SAYUR KIPAS

BAHAN:

* 1 butir telur, dadar, iris halus
* 200 gr labu kuning
* 200 gr daging asap
* 300 gr bokchoy
* (1 sdm minyak goreng • 1 sdt garam • 1 sdt gula pasir) **untuk merebus *bokchoy***
* 1 buah cabai merah, potong bulat
* 2 sdm minyak goreng
* 1 siung bawang putih, haluskan
* 100 ml kaldu ayam / air
* 1 sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus labu kuning sampai matang, tiriskan, iris tipis. Sisihkan.
2. Rebus bokchoy dengan diberi minyak, garam, dan gula selama 2 menit. Angkat. Tiriskan.
3. Susun labu kuning, daging asap, bokchoy, dan irisan telur seperti kipas dalam piring saji.
4. **Saus:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih dan cabai merah hingga harum.
   - Masukkan garam, gula, merica bubuk, dan kaldu ayam/ air. Masak hingga mendidih.

- ❖ Kentalkan dengan cairan tepung sagu.

5. Siram saus di atas sayur kipas, hidangkan.

233. TERUNG TUMIS DAGING CINCANG

BAHAN:

- 200 ml minyak goreng, untuk menggoreng terung
- 500 gr terung, potong serong besar-besar
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris
- 1 ruas (1 cm) jahe, iris tipis
- 100 gr daging sapi cincang
- 1 ½ sdm *chili bean sauce*
- ½ sdt garam (sesuai selera)
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 5 sdm air
- 2 sdt cuka beras
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng terung sampai lunak. Angkat. Tekan-tekan supaya minyak keluar. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum aromanya.
3. Masukkan daging sapi. Aduk-aduk hingga berubah warna.
4. Masukkan terung, *chili bean sauce*, garam, gula, merica, kecap asin, dan air. Masak hingga agak kering.
5. Tambahkan cuka, minyak wijen, dan irisan daun bawang. Aduk sampai tercampur rata.
6. Angkat. Hidangkan.

234. CA BROKOLI DENGAN UDANG

BAHAN:

- 150 gr udang, kupas kulitnya, sisakan ekornya
- (½ sdt garam • 1 sdt air jeruk nipis • 1 sdt tepung sagu) **untuk melumuri udang**
- 500 gr brokoli, potong menurut kuntumnya
- (1 sdm garam • air secukupnya) **untuk merendam brokoli**
- 1 sdm minyak goreng, untuk merebus brokoli
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 ruas (1 cm) jahe, iris tipis
- 50 gr wortel, iris
- 1 sdt garam (sesuai selera)
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin

* 150 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbunya. Diamkan selama 10 menit.
2. Rendam brokoli di dalam air dan garam selama 15 menit. Bersihkan.
3. Didihkan air, rebus brokoli dengan minyak selama 3 menit.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan udang. Aduk-aduk sampai berubah warna.
5. Masukkan brokoli, wortel, garam, gula, merica bubuk, saus tiram, kecap asin, dan air. Tutup. Diamkan selama 3 menit.
6. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.

235. CA TAOGE DENGAN TAHU

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 2 butir bawang merah, haluskan
* 1 sdm udang kering, rendam, cincang
* ½ potong irisan tahu kuning
* 50 gr irisan wortel
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris
* 1 buah mentimun, iris
* 50 gr taoge, buang ekornya
* ¼ buah paprika, iris
* ½ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, dan bawang merah sampai harum.
2. Masukkan udang kering, tahu kuning, wortel, jamur *hioko*, mentimun, taoge, paprika, garam, merica bubuk, gula, dan kecap asin. Aduk-aduk hingga rata selama 2 menit. Beri minyak wijen. Angkat, hidangkan.

236. MELON ISI KOMBINASI ANEKA WARNA

BAHAN:

* 1 buah melon hijau
* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 cm jahe, iris tipis
* 100 gr daging ayam, rebus, potong dadu ukuran 1 cm
* 100 gr udang, rebus, potong-potong
* 50 gr jamur kancing, potong dadu
* 20 gr wortel, potong dadu kecil
* 25 gr rebung, potong dadu kecil
* 1 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu

* 25 gr kacang kedelai segar
* 250 ml kaldu ayam/ air
* 1 sdt garam (sesuai selera)
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Potong 1/3 bagian atas melon untuk tutup. Buang biji dan sebagian dagingnya.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan ayam, udang, jamur kancing, wortel, rebung, jamur *hioko*, kacang kedelai, kaldu ayam/ air, garam, gula, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk-aduk. Tutup wajan. Masak selama 3 menit sampai matang.
3. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Tuangkan ke dalam melon.

237. PARE ISI DAGING SAPI BUMBU TAOSI

BAHAN:

* 2 buah pare ukuran sedang
* 1 sdm minyak goreng
* Tepung sagu secukupnya, untuk taburan

ISI:

* 250 gr daging sapi cincang
* 4 buah *waterchesnut*, cincang
* 1 sdm air jahe (2 cm jahe, haluskan, campur dengan 1 sdm air, peras)
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm saus tiram
* 1 putih telur
* 1 sdm tepung sagu

SAUS:

* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdm *taosi*, cuci, cincang kasar
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt gula pasir
* 100 ml air
* ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
* ½ sdt irisan cabai merah

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan pare, potong bulat 2 ½-3 cm. buang bijinya. Masukkan pare dan minyak dalam air mendidih, rebus selama 1 menit.
2. **Isi:** Campur daging dengan semua bahan sampai tercampur rata. Aduk dari satu arah selama 3 menit hingga licin dan tidak lengket.
3. Taburi pare dengan tepung sagu. Isikan bahan isi ke dalam lubang pare.
4. Didihkan air dalam kukusan, masukkan pare. Masak hingga matang selama 10 menit. Angkat, tempatkan dalam piring saji.
5. **Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang

putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan taosi, aduk sebentar, tambahkan kecap, gula, dan air. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan cairan sagu. Masukkan irisan cabai. Angkat. Siram di atas pare.

238. CA KAPRI DENGAN WATERCHESNUT

BAHAN:

* 2 sdm jamur kuping hitam
* 2 sdm minyak goreng
* 3 siung bawang putih, cincang
* 100 gr *waterchesnut*
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 50 ml air
* 200 gr kapri, buang seratnya
* ¼ sdt tepungsagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur kuping hingga mekar, belah searah kuntumnya.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan jamur kuping hitam, *waterchesnut*, garam, gula, merica bubuk, dan air. Masak selama 2 menit.
3. Masukkan kapri, aduk selama 1 menit. Kentalkan dengan tepung sagu. Angkat, hidangkan selagi panas.

239. KEMBANG KOL CA DAGING SAPI

BAHAN:

* 500 gr kembang kol
* {1 sdm garam • air secukupnya} **untuk merendam kembang kol**
* 1 sdm minyak goreng, untuk merebus
* 200 gr daging sapi has, iris tipis melebar
* {1 butir putih telur • 1 sdm kecap asin • 1 sdm saus tiram • 1 sdm air jahe • 1 sdm tepung sagu} **untuk melumuri daging**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 1sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 250 ml air
* ½ batang wortel, iris tipis
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Belah kembang kol menurut kuntumnya. Rendam di dalam air garam selama 15 menit.
2. Didihkan air, rebus kembang kol dengan diberi minyak selama 2 menit. Angkat.
3. Lumuri daging sapi dengan bumbunya. Diamkan selama 15 menit.

4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan daging. Aduk-aduk hingga berubah warna, masukkan garam, gula, merica bubuk, dan air. Masak sampai mendidih. Masak selama 3 menit. Masukkan kembang kol dan wortel.
5. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Beri minyak wijen. Angkat. Sajikan.

240. BOKCHOY SAUS RAJUNGAN

BAHAN:

* 250 gr bokchoy
* (1 sdm minyak goreng
* 1 sdt garam) **untuk merebus *bokchoy***
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm irisan daun bawang kecil bagian putihnya
* 200 ml kaldu ayam
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jahe
* 100 gr daging rajungan
* 1 butir telur, ambil putihnya, kocok
* 1 sdm daging asap cincang
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak bawang (1 sdm minyak goreng dimasak dengan 2 sdt bawang putih, campur jadi satu)
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bokchoy dengan bumbunya selama 2 menit. Angkat. Siram dengan air es/ dingin. Susun di atas piring.
2. Panaskan minyak, tumis irisan daun bawang kecil sampai harum. Masukkan kaldu ayam, garam, air jahe, dan rajungan. Masak sampai mendidih.
3. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
4. Masukkan putih telur yang sudah di kocok perlahan-lahan. Aduk-aduk terus sampai tercampur rata.
5. Taburi daging asap, merica bubuk, dan minyak bawang. Angkat. Siram di atas bokchoy. Hidangkan.

241. CA SAYUR ASIN KACANG KEDELAI

BAHAN:

* 1 ikat sayur asin kecil, iris bagian batangnya
* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih
* 2 butir bawang merah, iris
* 1 sdt irisan jahe
* 1 sdt gula pasir
* 1 buah cabai merah, iris bulat
* 50 gr biji jagung
* 200 gr kacang kedelai segar
* ½ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 100 ml air
* ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam sayur asin selama 5 menit. Angkat, tiriskan. Peras hingga kering.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan sayur asin dan gula, aduk-aduk selama 1 menit.
3. Masukkan cabai, biji jagung, kacang kedelai, garam, merica bubuk, kecap asin, dan air. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan cairan sagu. Aduk rata. Angkat.

242. ABALON SAUS TIRAM

BAHAN:

* 100 gr lobak
* 100 gr wortel
* 150 gr brokoli
* 1 sdm minyak sayur
* ¼ sdt garam
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 iris jahe
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* 250 ml kaldu
* 1 sdm saus tiram
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt tepung sagu, larutan dengan 1 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 kaleng abalon, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Bentuk lobak dan wortel menggunakan sendok *cocktail* menjadi bulatan-bulatan. Rebus hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Potong brokoli menurut kuntumnya. Rebus dengan minyak dan garam selama 1 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe. Tuangi angciu dan kecap. Masukkan kaldu, saus tiram, merica, dan minyak wijen. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masukkan abalon. Aduk hingga tercampur rata. Angkat.
4. Susun campuran lobak, wortel, dan brokoli dalam piring saji. Siram masakan abalon di atasnya.

CATATAN:

Abalon jangan dimasak lebih dari 1 menit, agar tidak keras.

243. TUMIS ANEKA SAYURAN

BAHAN:

* 300 gr terung
* 10 gr jamur putih
* 10 gr jamur kuping hitam
* 15 gr *bamboo mushroom*
* 3 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 lembar jahe, iris
* 2 batang daun bawang, potong-potong 5 cm
* 2 potong tahu merah
* 1 sdm taoco
* 4 buah jagung muda, potong-potong
* 2 batang wortel, potong bentuk korek api

- 5 batang bokchoy, potong-potong
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdm saus tiram
- 300 ml air
- 50 gr suun, rendam air hingga lunak, gunting-gunting
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit terung. Potong-potong. Goreng hingga lunak. Angkat, tiriskan.
2. Rendam jamur kuping hitam sampai mekar. Potong menurut kuntumnya.
3. Rendam *bamboo mushroom* selama 10 menit. Buang lapisan luarnya, potong 5 cm.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe serta daun bawang hingga harum. Masukkan tahu merah dan taoco, aduk-aduk hingga harum aromanya. Masukkan terung, jamur putih, jamur kuping hitam, *bamboo mushroom*, dan air. Masak hingga terung matang. Tambahkan jagung muda, wortel, bokchoy, gula, saus tiram, dan suun. Aduk hingga tercampur rata. Masukkan larutan tepung sagu, aduk hingga mengental.

244. CA TAOGE DENGAN UDANG KERING

BAHAN:

- 50 gr udang kering (ebi)
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 batang daun bawang, ambil putihnya, iris halus
- 600 gr taoge, buang ekornya
- Garam dan merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam udang kering selama 10 menit. Angkat, tiriskan. Haluskan.
2. Goreng udang kering hingga kering, angkat, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan daun bawang hingga harum. Masukkan taoge, garam, dan merica. Aduk-aduk ¼ menit. Angkat, taburi udang kering di atasnya.

245. CA SAMBAL COCKTAIL

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdm bawang merah cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 50 gr udang kering, rendam, cincang
- 150 gr daging ayam, potong dadu
- 100 gr rebung, potong dadu
- 100 gr kacang kedelai
- ½ potong tahu kuning, potong dadu
- 1 sdm taoco

- 1 sdm *hoisin sauce*
- 1 buah cabai, potong kecil
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 150 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan udang kering, aduk hingga harum.
2. Masukkan daging ayam, aduk hingga berubah warnanya. Tambahkan rebung, kacang kedelai, tahu kuning, taoco, dan *hoisin sauce*. Aduk rata.
3. Beri cabai, kecap asin, gula, merica, dan air. Masak sampai matang. Kentalkan dengan larutan sagu, aduk rata, angkat.

246. SAPO TERUNG SAUS SZEUCHUAN

BAHAN:

- 750 gr terung, potong-potong
- 2 sdm udang kering
- 200 gr daging sapi cincang
- (1 sdm kecap asin • ¼ sdt merica bubuk • 1 sdt tepung sagu) **untuk melumuri daging**
- 2 sdm minyak
- ½ buah bawang bombai, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 2 sdm *chili bean sauce*
- ½ sdt gula pasir
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt cuka
- 300 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm irisan cabai

CARA MEMBUAT:

1. Rendam terung dengan air sampai waktu akan digoreng. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng terung sampai lunak dengan api besar, angkat, tiriskan.
3. Rendam udang kering hingga lunak, potong kecil.
4. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri selama 10 menit.
5. Panaskan minyak, goreng bawang bombai hingga layu. Masukkan bawang putih dan daun bawang, tumis hingga harum aromanya. Masukkan *chili bean sauce*, aduk-aduk. Masukkan udang kering, aduk-aduk. Tambahkan daging, aduk hingga berubah warna. Masukkan gula, garam, merica, cuka, dan air. Masak hingga mendidih.
6. Pindahkan masakan dalam sapo yang telah dipanaskan, masak sampai matang, beri air tepung sagu, aduk rata. Ciprati dengan minyak wijen dan taburi cabai, angkat.

247. ASPARAGUS DENGAN X.O SAUCE

BAHAN:

* 500 gr asparagus
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm *X.O sauce*
* 1 sdm angciu
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 200 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong asparagus.
2. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bawang putih sampai harum. Tuangi angciu. Masukkan asparagus, *X.O sauce*, dan garam. Aduk sebentar. Masukkan air. Tutup selama 2 menit. Masukkan cairan tepung sagu, aduk-aduk, angkat.

248. SCHOTEL SAWI PUTIH DENGAN KEJU

BAHAN:

* 2 sdm minyak
* 1000 gr sawi putih, belah 2, potong 5 cm
* 3 sdm mentega
* ½ buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 3 sdm tepung terigu
* 200 ml kaldu
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 100 gr daging kepiting/ rajungan
* 3 sdm susu cair
* 2 sdm keju parut
* 2 sdm daging asap, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan sawi putih, aduk-aduk hingga sawi matang dan airnya habis, angkat.
2. Panaskan mentega, masukkan bawang bombai, aduk-aduk hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk-aduk hingga tercampur rata. Masukkan kaldu, aduk terus dengan api besar. Masukkan garam, gula, dan merica. Aduk rata, masukkan susu. Aduk-aduk. Angkat.
3. Ambil setengah bagian adonan terigu, campur dengan sawi putih. Tempatkan dalam wadah tahan panas. Campur sisa adonan dengan keju parut dan daging asap, tuang ke atas adonan sawi putih. Panggang dalam oven dengan panas 250° C selama ± 15 menit. Angkat, hidangkan.

249. SALAD BUAH DAN SAYURAN

BAHAN:

* 300 gr nanas, bersihkan, potong dadu

* 250 gr bangkuang, bersihkan, potong dadu
* 200 gr mentimun, buang biji, potong dadu
* 100 gr wortel, kupas, potong dadu
* 200 gr kentang, kukus, potong dadu
* Garam, merica, dan gula pasir secukupnya
* 4 sdm *mayonnaise*
* 3 butir telur rebus, potong tipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan sampai tercampur rata. Tempatkan dalam piring saji, hias dengan irisan telur.

250. CA KAILAN POLOS

BAHAN:

* 300 gr kailan
* 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* ½ sdt tahu merah halus
* 1 ½ sdm saus tiram
* Garam secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kailan dengan air secukupnya selama 10 menit, bersihkan, potong-potong.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan kailan, masak sambil diaduk dengan api besar selama 1 menit.
3. Masukkan saus tiram dan garam, aduk hingga rata. Beri bumbu penyedap, angkat. Hidangkan.

251. ASPARAGUS CA UDANG

BAHAN:

* 300 gr asparagus
* 200 gr udang sedang besar
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 sdm jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
* 1 buah wortel kecil, iris tipis, rebus
* 100 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

BUMBU:

* 1 siung bawang putih, iris
* 1 cm jahe, iris
* 1 sdm angciu
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya, rebus asparagus selama 1 menit, angkat dan tiriskan.

2. Bersihkan udang, buang kulitnya, belah bagian punggung dan buang kotorannya.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Tuang angciu, masukkan udang, aduk-aduk hingga berubah warna.
4. Masukkan asparagus, jamur kuping hitam, dan wortel. Beri garam, gula, merica, dan saus tiram.
5. Tuang air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan air tepung sagu.

252. OYONG WARNA WARNI

BAHAN:

* 300 gr oyong
* 2 sdm jamur kuping hitam
* 50 gr jagung muda, iris seperti korek api
* 25 gr wortel, iris seperti korek api, rebus
* 600 ml air
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, cincang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kulit oyong, potong 10 cm, ambil dagingnya, lalu iris seperti korek api.
2. Rendam jamur kuping hitam sampai mekar, iris seperti korek api.
3. Didihkan air secukupnya, masukkan oyong, jamur kuping hitam, dan jagung muda, rebus selama 30 detik. Angkat.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan oyong, jamur kuping hitam, jagung, dan wortel.
5. Beri garam dan merica bubuk, aduk, masak dengan api besar hingga tercampur rata. Angkat dan hidangkan.

253. PARE ISI BUMBU IKAN ASIN

BAHAN:

* 2 buah (± 400 gr) pare
* Garam secukupnya, untuk taburan
* 150 gr udang cincang
* (75 gr ayam/ babi, cincang • garam • gula pasir • merica bubuk secukupnya • 1 putih telur • 1 sdm air • 1 sdm tepung sagu) **untuk isi**
* Tepung sagu secukupnya

SAUS:

* 5 sdm minyak goreng
* 1 sdm potongan kecil ikan asin jambal roti
* (gula pasir dan sedikit minyak goreng) **untuk melumuri ikan asin**
* 2 siung bawang putih, cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdt irisan daun bawang kecil

* ½ sdm taoco, haluskan
* Gula pasir dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* 150 ml air
* Air tepung sagu secukupnya
* 1 sdt cabai cincang

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan pare, potong bagian salah satu sisinya setebal 2 cm, lalu buang bijinya. Taburi sedikit garam, diamkan selama 5 menit, lalu lap garamnya dan buang airnya supaya pare tidak pahit.
2. Campur udang cincang dengan semua bahan isi, aduk dengan bantuan sumpit dari satu arah hingga lengket selama ± 2-3 menit.
3. Isikan bahan isi ke dalam lubang pare, taburi sedikit tepung sagu di atas dan bawah pare.
4. **Saus:**
   - Panaskan 3 sdm minyak, goreng ikan asin yang sudah dilumuri hingga kering dan harum aromanya. Angkat, tiriskan.
   - Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum. Masukkan taoco, beri gula pasir, merica, kecap asin, minyak wijen, dan air, masak hingga matang. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat, taburi cabai cincang. Angkat.
5. Goreng pare dengan sedikit minyak goreng hingga harum, lalu masukkan saus. Angkat, hidangkan.

254. LOBAK KERING CA BUNCIS

BAHAN:

* 1 sdm udang kering, rendam, cincang
* 1 sdm lobak kering manis, potong kecil-kecil
* 2 siung bawang putih, cincang
* 200 gr buncis, iris kasar
* 1 sdm kecap asin secukupnya
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 2 sdm air
* 1 sdm irisan cabai
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis udang kering dan lobak kering hingga harum.
2. Masukkan bawang putih, aduk hingga harum. Tambahkan buncis, beri kecap asin, garam, merica bubuk, dan air, masak hingga buncis matang. Taburi irisan cabai, aduk rata. Angkat dan hidangkan.

255. SAYUR HARMONIS

BAHAN:

* 150 gr daging ayam, potong dadu
* 150 gr udang, potong dadu kecil

* [1 sdm kecap asin • merica bubuk secukupnya • 1 sdm tepung sagu] **untuk melumuri ayam dan udang**
* Minyak goreng secukupnya
* 2 siung bawang putih, cincang
* 75 gr nanas, potong dadu
* 75 gr mentimun, buang biji, potong dadu
* 1 buah paprika merah, buang biji, potong dadu
* [1 sdm cuka putih • 1 sdm gula pasir • 1 sdm kecap asin • garam • merica bubuk secukupnya • 75 ml air] **campur rata, untuk saus asam manis**
* Air tepung sagu secukupnya
* 25 gr kacang tanah goreng tanpa kulit

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dan udang dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak secukupnya, masukkan ayam dan udang, goreng hingga berubah warna. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan nanas, mentimun, dan paprika, aduk hingga rata.
4. Masukkan ayam dan udang, aduk-aduk, tambahkan saus asam manis sedikit demi sedikit supaya bumbu lebih meresap. Beri cairan tepung sagu, terakhir masukkan kacang tanah, aduk rata. Angkat.

256. BUNGA SEDAP MALAM CA DAGING SAPI

BAHAN:

* 300 gr daging sapi *fillet*, iris halus panjang
* [1 sdm kecap manis • 1 sdm angciu • 1 sdm tepung sagu • 3 sdm air • merica bubuk secukupnya] **untuk melumuri daging**
* 4 sdm minyak goreng
* 2 sdm jamur kuping hitam, rendam hingga mekar, potong-potong
* 20 gr bunga sedap malam, rendam, simpulkan
* 100 ml air
* 8 lembar wortel, iris
* 8 lembar kapri
* Air tepung sagu secukupnya

BUMBU:

* 2 siung bawang putih, iris
* 2 iris jahe
* Garam secukupnya
* Gula pasir dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan bumbu untuk melumuri, aduk-aduk dengan tangan supaya air meresap di daging, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis daging hingga berubah warna, angkat.
3. Tumis bawang putih dan jahe dengan

2 sdm minyak goreng hingga harum. Tambahkan jamur kuping hitam, bunga sedap malam, dan air. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, dan kecap asin, masak hingga air mendidih. Tambahkan daging sapi, wortel, dan kapri, aduk hingga tercampur rata. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Angkat dan hidangkan.

257. SELADA SASHIMI (LO YU SAN)

BAHAN:

* 150 gr wortel, parut halus memanjang
* 150 gr lobak, parut halus memanjang
* 150 gr mentimun, parut memanjang
* 150 gr jahe cuka, iris halus memanjang
* 50 gr pepaya muda, iris halus memanjang
* ½ buah paprika, iris halus memanjang
* 1 buah cabai merah, iris halus memanjang
* 2 batang daun ketumbar, iris halus
* 25 gr kacang goreng, haluskan
* 50 gr biji wijen, sangrai
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* 150 gr sashimi Jepang, iris tipis, campur dengan 1 sdm minyak zaitun/matahari
* 2 lembar kulit pangsit, potong kecil, goreng kering

SAUS (CAMPUR SEMUA BAHAN, MASAK HINGGA MENDIDIH):

* 1 sdm minyak zaitun/matahari
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm sari buah lemon
* 2 sdm saus plum
* 1 sdm cuka
* 1 sdm saus cabai
* 1 sdm gula pasir
* Garam dan merica bubuk sesuai selera
* 75 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan di atas piring saji. Siram dengan saus, taburi pangsit goreng.

258. ABALON SAUS TIRAM

BAHAN:

* 100 gr lobak
* 100 gr wortel
* 150 gr brokoli
* 1 sdm minyak sayur
* ¼ sdt garam
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 iris jahe
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* 250 ml kaldu
* 1 sdm saus tiram

- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
- ¼ sdt minyak wijen
- 1 kaleng abalon, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Bentuk lobak dan wortel menggunakan sendok *cocktail* menjadi bulatan-bulatan. Rebus hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Potong brokoli menurut kuntumnya. Rebus dengan minyak dan garam selama 1 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe. Tuangi angciu dan kecap asin. Masukkan kaldu, saus tiram, merica, dan minyak wijen. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Masukkan abalon. Aduk hingga tercampur rata. Angkat.
4. Susun campuran lobak, wortel, dan brokoli dalam piring saji. Siram masakan abalon di atasnya.

CATATAN:

Abalon jangan dimasak lebih dari 1 menit, agar tidak keras.

259. SAPO TERUNG SAUS *SZEUCHUAN*

BAHAN:

- 750 gr terung, potong-potong
- 2 sdm udang kering
- 200 gr daging sapi cincang
- (1 sdm kecap asin • ¼ sdt merica • 1 sdt tepung • tepung sagu secukupnya) **untuk melumuri daging**
- 2 sdm minyak
- ½ buah bawang bombai, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 2 sdm *chili bean sauce*
- ½ sdt gula pasir
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt cuka
- 300 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm irisan cabai

CARA MEMBUAT:

1. Rendam terung dengan air sampai waktu akan digoreng. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng terung sampai lunak dengan api besar, angkat, tiriskan.
3. Rendam udang kering hingga lunak, potong kecil.
4. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri selama 10 menit.
5. Panaskan minyak, goreng bawang bombai hingga layu. Masukkan bawang putih dan daun bawang, tumis hingga harum aromanya. Masukkan *chili bean sauce*, aduk-aduk. Masukkan udang kering, aduk-aduk. Tambahkan daging, aduk hingga berubah warna. Masukkan bumbu terung. Masak hingga mendidih.
6. Pindahkan masakan dalam sapo yang telah dipanaskan, masak sampai

matang, beri air tepung sagu, aduk rata. Ciprati dengan minyak wijen dan taburi cabai, angkat.

260. LO YU SAN

BAHAN:

* 150 gr wortel, parut halus memanjang
* 150 gr lobak, parut halus memanjang
* 150 gr mentimun, parut memanjang
* 150 gr jahe cuka, iris halus memanjang
* 50 gr pepaya muda, iris halus memanjang
* ½ buah paprika, iris halus memanjang
* 1 buah cabai merah, iris halus memanjang
* 2 batang daun ketumbar, iris halus
* 25 gr kacang goreng, haluskan
* 50 gr biji wijen, sangrai
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* 150 gr sashimi Jepang, iris tipis, campur dengan 1 sdm minyak zaitun/matahari
* 2 lembar kulit pangsit, potong kecil, goreng kering

SAUS (CAMPUR SEMUA BAHAN, MASAK HINGGA MENDIDIH):

* 1 sdm minyak zaitun/matahari
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air jeruk lemon
* 2 sdm saus plum
* 1 sdm cuka
* 1 sdm saus cabai
* 1 sdm gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 75 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan di atas piring saji. Siram dengan saus, taburi pangsit goreng.

261. KUKUS LUMPIA SAWI PUTIH

BAHAN:

* 8 lembar daun sawi putih, rebus hingga lunak

ISI:

* 100 gr filet ikan kakap, cincang
* 100 gr ayam giling
* 50 gr udang kupas cincang
* 2 buah *waterchesnut* cincang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen

SAUS:

* 100 ml air rebusan sawi putih
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen

* 1 sdm air tepung sagu
* 1 putih telur, kocok

CARE MEMBUAT:

1. Campur semua bahan isi hingga tercampur rata. Aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah hingga rata dan lengket selama 2 menit.
2. Ambil selembar daun sawi putih rebus, isi dengan 1sdm adonan isi. Lipat sisi kanan dan kirinya, gulung padat seperti bentuk lumpia.
3. Tempatkan gulungan sawi putih ke dalam pinggan tahan panas. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
4. **Saus:** Campur air, garam, merica, gula, minyak wijen, dan air tepung sagu hingga tercampur rata. Masak sampai mendidih, beri putih telur, aduk-aduk hingga membentuk serabut. Angkat.
5. Siramkan di atas lumpia sawi putih hingga rata. Angkat.
6. Hidangkan.

262. KUKUS CAPCAI PEDAS

BAHAN:

* 100 gr terung, potong-potong
* 100 gr kacang panjang, potong-potong
* 1 potong tahu goreng, potong-potong
* 1 buah labu siam, potong-potong
* 200 gr kentang, potong-potong
* 2 buah wortel, potong melintang 2 cm
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 250 ml santan sedang
* 3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 4 siung bawang putih
* 8 butir bawang merah
* 2 buah cabai merah
* 2-5 buah cabai rawit
* 3 cm kunyit
* 5 cm lengkuas
* 1 batang serai bagian putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
2. Tempatkan terung, kacang panjang, tahu goreng, labu siam, kentang, dan wortel ke dalam pinggan tahan panas menjadi satu. Beri tumisan bumbu, garam, merica, gula, dan santan.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas.

263. BROKOLI KUKUS SAUS KEJU

BAHAN:

* 100 gr brokoli, potong perkuntum

* 1 sdm margarin
* 1 sdm tepung maizena
* 150 ml susu cair
* 50 gr keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Kukus brokoli hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin di wajan, masukkan tepung maizena sedikit demi sedikit sambil diaduk.
3. Tuangkan susu, aduk sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak berbutir. Tambahkan keju parut, aduk dan masak hingga keju meleleh dan mengental. Angkat.
4. Letakkan dan susun brokoli kukus ke dalam piring saji. Siramkan saus keju di atasnya.
5. Hidangkan selagi hangat.

264. TIM JAMUR

BAHAN:

* 300 gr jamur merang, potong jadi 2
* 200 gr filet ayam, potong dadu
* 10 buah cabai rawit merah, potong serong
* 2 buah cabai merah, potong serong
* 2 buah cabai hijau, potong serong
* 6 buah tomat hijau, potong-potong
* 50 gr daun kemangi
* 4 lembar daun salam

* 4 batang serai, memarkan
* 3 batang daun bawang, potong serong
* 2 butir telur, kocok sebentar
* Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
* Lidi secukupnya, untuk menyemat

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 8 butir bawang merah
* 3 siung bawang putih
* 1 ruas kunyit
* 5 butir kemiri
* ½ sdm garam

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam, jamur, cabai merah, cabai hijau, telur, dan bumbu yang dihaluskan menjadi satu. Aduk rata.
2. Ambil selembar daun pisang, beri 2 sdm adonan ayam berbumbu, daun kemangi, daun salam, serai, cabai rawit, dan tomat. Bungkus dan bentuk seperti lontong lalu sematkan kedua ujungnya dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Hidangan.

265. TIM LABU SIAM BAKSO SAPI

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis

- 3 siung bawang putih, iris
- 1 buah labu siam, iris seperti batang korek api
- 100 gr jagung manis pipilan
- 10 buah bakso ikan, potong-potong
- 2 batang kucai, potong-potong
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- Garam secukupnya
- 1 sdt saus tiram
- 200 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan bakso ikan, tumis kembali hingga harum. Angkat dan sisihkan.
2. Remas potongan labu siam dengan sedikit garam hingga layu. Cuci bersih dan tiriskan.
3. Campurkan dengan tumisan bakso, jagung, kucai, merica bubuk, kaldu bubuk, garam, saus tiram, dan kaldu menjadi satu. Aduk.
4. Tempatkan ke dalam pinggan tahan panas. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

266. AYAM KECAP SUPERIOR ALA HONGKONG

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung
- 2 ruas (@ 4 cm) jahe, memarkan
- 200 ml kecap asin
- 60 ml *mushroom soy sauce*
- 50 gr gula batu
- 2 buah bunga lawang
- 2 siung bawang putih, tidak dikupas kulitnya
- 2 buah cabai merah
- 1500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Cuci ayam sampai bersih, keringkan dengan lap bersih.
2. Masukkan semua bahan lainnya dalam panci. Masukkan ayam, masak selama ±15 menit. Matikan apinya. Tutup panci selama ± 30 menit.
3. Angkat ayamnya, potong-potong, susun dalam piring saji.

CATATAN:

Bisa juga disajikan dengan telur dan tahu rebus yang dimasak bersama sisa kuah perebus. Caranya masukkan beberapa butir telur rebus yang sudah dikupas dan tahu cina yang telah digoreng dalam kuah perebus ayam, biarkan selama ± 6 jam.

267. AYAM KEMBANG TAHU

BAHAN:

- ½ pak kembang tahu, gunting-gunting ukuran 5 cm x 10 cm
- 100 ml minyak goreng rendah

kolesterol, untuk menggoreng kembang tahu

* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 cm jahe
* 1 ½ buah tahu merah asin, haluskan
* ½ ekor ayam, potong 12 bagian
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt gula pasir
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 750 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, kembang tahu sampai mekar, angkat, rendam dalam air selama ± 15 menit.
2. Panaskan 2 sdm minyak di wajan. Tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan tahu merah asin, kecap asin, dan ayam. Aduk sampai berubah warna.
3. Masukkan kembang tahu, garam, gula pasir, merica bubuk, dan air. Masak sampai matang dan air tinggal sedikit (± 150 ml). Angkat. Hidangkan.

268. AYAM CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

* ½ ekor ayam kampung, potong sedang atau sesuai selera
* (1 sdm kecap asin • 1 sdm perasaan air jahe • 1 sdm tepung maizena, ¼ sdt merica bubuk) **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* ½ ruas (1 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 ½ sdm *chili bean sauce*
* 750 ml air
* ½ sdt air jeruk nipis
* 1 sdm cabai merah cincang
* 1 sdm irisan tipis daun bawang kecil
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 15 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan ayam, gula pasir, garam, merica bubuk, *chili bean sauce*, dan air. Masak sampai matang.
3. Tuangi air jeruk nipis, cabai merah cincang, daun bawang kecil, dan minyak wijen, aduk-aduk sampai tercampur rata, angkat. Hidangkan.

269. AYAM GORENG BUNGA

BAHAN:

ADONAN AYAM:

* 150 gr daging ayam, cincang

- 100 gr udang, cincang
- 2 buah jamur *hioko*, rendam dengan air panas sampai lunak, cincang
- 1 sdm udang kering, rendam sampai lunak, cincang
- 1 sdm irisan daun bawang kecil
- 30 gr *waterchesnut*, cincang kasar
- 1 putih telur
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 ruas jahe (2 cm), haluskan
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 2 sdm tepung maizena
- 2 balok kecil es
- Wijen, untuk panir
- Minyak goreng, untuk menggoreng.

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan untuk adonan ayam, aduk selama ± 4 menit sampai rata dan lengket.
2. Bentuk adonan ayam dengan menggunakan 2 buah sendok makan hingga berbentuk bulat lonjong, gulingkan pada biji wijen hingga permukaannya rata tertutup wijen.
3. Panaskan minyak. Goreng adonan ayam yang sudah dibentuk sampai kecokelatan. Angkat, tiriskan. Susun bersama batang daun di atas piring. Sajikan dengan saus sambal.

270. AYAM CA PAPRIKA

BAHAN:

- 300 gr daging paha ayam, potong-potong ukuran 2 cm x 4 cm x 1 cm
- [1 sdm kecap asin • ¼ sdt merica bubuk • 1 butir putih telur • 1 sdm tepung maizena] **bumbu untuk melumuri ayam**
- 150 ml minyak goreng rendah kolesterol
- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
- 1 buah bawang bombai, iris melingkar 1 cm
- 1 ruas (1 cm) jahe, iris tipis
- 1 batang daun bawang, potong serong besar ukuran 2 cm
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt merica bubuk
- ¼ sdt *mushroom soy sauce*
- 200 ml air
- ½ buah paprika merah, potong kecil
- ½ buah paprika hijau, potong kecil
- 50 gr kacang kapri, siangi
- ½ sdm tepung maizena, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 15 menit.

2. Panaskan minyak. Goreng ayam sampai warnanya berubah. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan minyak. Tumis bawang bombai dan jahe hingga harum. Masukkan daun bawang, aduk.
4. Masukkan ayam, kecap asin, saus tiram, minyak wijen, garam, gula pasir, merica bubuk, *mushroom soy sauce*, paprika, kapri, dan air. Masak sampai air tinggal ± 50 ml. Masukkan cairan tepung maizena. Masak sebentar hingga mengental, angkat. Hidangkan.

271. AYAM MOO-SHU

BAHAN:

* 150 gr daging dada ayam atau paha ayam, potong kecil memanjang
* (1 sdt kecap asin • 1 sdt air perasan jahe • 1 sdt minyak goreng rendah kolesterol • 1/8 sdt merica bubuk) **campur, untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, cincang kasar
* 1 ruas (1 cm) jahe, cincang kasar
* 1 batang daun bawang, iris kecil
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdm merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* 50 gr rebung kaleng, potong bentuk korek api
* 15 gr jamur kuping, rendam dalam air panas hingga mekar, potong kecil-kecil
* 150 ml air
* ½ buah wortel, potong bentuk korek api
* 2 butir telur, buat dadar, potong panjang kecil-kecil
* ¼ sdt minyak wijen
* ½ buah paprika hijau
* Kulit lumpia secukupnya
* Daun selada secukupnya
* *Hoisin sauce* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan daun bawang dan ayam, masak sampai berubah warna.
2. Beri garam, gula pasir, merica, kecap asin, saus tiram, rebung, jamur kuping, dan air. Aduk sampai tercampur rata. Tutup, masak sampai agak mengering.
3. Masukkan wortel, paprika hijau, dan telur dadar. Tuangi minyak wijen, aduk sampai rata. Angkat.
4. Sajikan dengan kulit lumpia, daun selada, dan *hoisin sauce*. Caranya, olesi kulit lumpia dengan *hoisin sauce*, beri daun selada, beri atasnya ayam moo-shu, lalu gulung.

272. AYAM PENGEMIS

BAHAN:

* 1 ekor (± 1 kg) ayam kampung

- 1 lembar *aluminium foil*
- 3 lembar daun teratai/ daun pisang

ADONAN KULIT:

- 1 kg tepung terigu cakra
- 3 sdm garam
- 4 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 500 ml air

UNTUK MELUMURI AYAM:

- 1 sdm minyak wijen
- ½ sdt garam
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm *mushroom soy sauce*
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 2 batang daun bawang, potong kasar
- 1 ruas jahe (2 cm), iris tipis

ISI:

- 150 gr daging ayam, iris kecil memanjang
- 4 buah jamur *hioko*, iris kecil memanjang
- 50 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris tipis memanjang, rendam selama 5 menit
- 1 ruas jahe (1 cm), iris tipis memanjang
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdm irisan daun bawang
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 1 butir telur
- 1 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. **Adonan Kulit:** Campur semua bahan, uleni sampai tidak lengket di tangan. Giling tipis adonan bentuk persegi panjang agak lebar, dan kira-kira bisa membungkus 1 ekor ayam.
2. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 2 jam hingga semalaman. Campur rata bahan isi, isikan ke dalam perut ayam melalui ekornya. Bungkus ayam berturut-turut dengan daun teratai, kertas *aluminium foil*, terakhir dengan adonan kulit. Letakkan dalam loyang yang telah diolesi mentega, masukkan ke dalam oven, panggang dengan api panas (250°C). Setelah ± 2 jam, kurangi panasnya (180°C), panggang lagi selama ± 2 jam sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Setelah dingin, pukul-pukul sampai adonan kulit pecah. Buka kertas *aluminium foil* dan daun teratainya. Sajikan. Cara menyantapnya ambil sepotong dagingnya dengan sumpit, makan bersama-sama bahan isi.

273. SAPO AYAM

BAHAN:

- ½ ekor ayam kampung, potong menjadi 12
- {½ sdt garam • 1 sdm air

perasan jahe • 1/8 sdt merica bubuk • 1 sdm tepung sagu • 1 putih telur} **bumbu untuk melumuri ayam**

* 1 buah ampela ayam
* {½ sdt kecap asin • 1/8 sdt merica bubuk • 1 sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri ampela**
* 150 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 ruas (1 cm) jahe, iris tipis
* 4 buah jamur *hioko*, rendam sampai lunak, potong jadi 8
* 3 buah jagung muda, iris serong 1 cm
* 1 batang daun bawang, iris serong ukuran 2 cm
* ½ buah paprika merah/ cabai merah, potong bentuk korek api
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdt garam bubuk
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm saus tiram
* 750 ml air
* ½ sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* 1 sdm irisan halus daun bawang kecil, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Lumuri ampela ayam dengan bumbu, diamkan selama ± 10 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak, goreng ayam sampai setengah kering. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan jamur *hioko*, ayam, jagung, daun bawang, paprika merah, kecap asin, *mushroom soy sauce*, garam, gula pasir, merica, minyak wijen, saus tiram, dan air. Masak hingga mendidih.
5. Pindahkan masakan ke sapo (wadah keramik tahan panas), masak terus di atas api hingga ayam matang. Masukkan ampela. Masak selama ± 1 menit. Masukkan larutan tepung. Masak sampai kental, angkat. Hidangkan dengan ditaburi irisan daun bawang.

274. AYAM DENGAN IKAN ASIN

BAHAN:

* 25 gr ikan asin jambal roti
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng ikan asin
* ½ ekor ayam kampung, potong sedang
* {1 putih telur • 1 sdm kecap asin • 1 sdt garam • 1/8 sdt merica bubuk • 1 sdm perasan air jahe • 1 sdm tepung maizena} **campur, untuk melumuri ayam**

- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 1 ruas (1 cm) jahe, iris tipis
- 2 buah jamur *hioko*, rendam air panas, potong-potong
- 2 buah tahu, potong-potong
- 1 batang daun bawang, iris tipis serong besar
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- ¼ sdt merica bubuk
- 1500 ml air
- ½ sdm tepung maizena, dicampur dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan asin dengan gula pasir, diamkan selama ± 10 menit. Potong kecil.
2. Panaskan minyak. Goreng ikan asin sampai harum dan kering.
3. Lumuri ayam dengan campuran bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 15 menit.
4. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, masukkan ayam, aduk hingga ayam berubah warna. Tambahkan ikan asin, jamur *hioko*, tahu, daun bawang, garam, gula pasir, kecap asin, saus tiram, merica, dan air. Masak sampai ayam matang dan air tinggal sedikit (± 100 ml).
5. Tuangkan cairan tepung maizena, aduk-aduk sampai kental, angkat. Hidangkan.

275. AYAM REBUS ALA HAINAN

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung
- 1 sdm garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 ruas (2 cm) jahe, memarkan
- 2 batang daun bawang kecil, ikat
- 2000 ml air mendidih
- 1000 ml air es

BUMBU AYAM:

- {1 sdm minyak wijen • 1 sdm kecap asin} **campur rata**

SAUS A:

- {½ sdt jahe halus • 1 batang daun bawang kecil, bagian putihnya, iris halus • sedikit garam • 2 sdm minyak goreng rendah kolestrol} **tumis sebentar**

SAUS B:

- 3 sdm saus tiram

SAUS C:

- {3 buah cabai merah, haluskan • 3 siung bawang putih, tumis sampai wangi, haluskan • 1 sdm air jeruk nipis • 1 sdm gula pasir • ½ sdt garam • 150 ml air matang} **campur, aduk rata**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama ± 10 menit. Cuci dan tiriskan.

2. Masukkan ayam, jahe, dan daun bawang kecil ke dalam air mendidih. Masak sampai mendidih, angkat daging ayam, masukkan ke dalam air es, diamkan selama ± 1 menit, ulangi tahap 2 ini sebanyak 3 kali.
3. Terakhir rebus ayam selama ± 15 menit. Matikan api, tutup selama ± 30 menit. Angkat, lumuri dengan bumbu ayam.
4. Hidangkan dengan cara dipotong-potong. Sajikan dengan saus A, B, dan C.

CATATAN:

Dengan cara merebus daging ayam seperti cara di atas, akan menghasilkan daging ayam yang enak dan garing.

276. AYAM CABAI KERING

BAHAN:

- 500 gr daging paha ayam negeri, potong dadu
- 100 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
- 10-20 buah cabai kering, rendam air, potong kecil-kecil ukuran 1 cm
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 ruas (2 cm) jahe, cincang
- 1 sdt garam
- 2 batang daun bawang kecil, iris kecil
- 100 gr kacang mete goreng

BUMBU A:

- (1 butir telur • 1 ½ sdm tepung maizena • 1 sdm air perasan jahe • 1 sdm kecap asin • ¼ sdt merica bubuk) **campur jadi satu, untuk melumuri ayam**

BUMBU B:

- (3 sdm cuka hitam • 2 sdm kecap asin • 1 sdm *mushroom soy sauce* • 1 sdm minyak wijen • 2 sdm gula pasir • 3 sdm air) **campur jadi satu**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu A, diamkan selama ± 15 menit.
2. Panaskan minyak. Goreng ayam sampai berwarna kecokelatan. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak. Tumis cabai kering sampai berubah warna, masukkan bawang putih, jahe, dan garam, aduk sampai harum. Tuangi bumbu B, masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam, masak sampai kering. Taburi daun bawang kecil, aduk-aduk. Angkat.
5. Tempatkan dalam wadah saji, taburi mete goreng. Bisa dihidangkan dengan roti kukus yang digoreng.

277. AYAM DENGAN HOISIN SAUCE

BAHAN:

- 300 gr daging dada atau paha

ayam negeri, potong-potong memanjang
* ½ sdt merica bubuk
* Garam secukupnya
* 100 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 2 sdm *hoisin sauce*
* 1 sdt gula pasir
* ½ sdt minyak wijen
* 3 sdm air
* ¾ sdt garam atau sesuai selera
* 2 batang daun bawang, iris serong tipis
* 20 lembar kulit lumpia

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan merica dan garam hingga rata, diamkan selama ± 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, goreng ayam sampai berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak. tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuangi *hoisin sauce*, gula pasir, minyak wijen, air, dan garam. Aduk sampai tercampur rata.
4. Masukkan ayam goreng, aduk sampai tercampur rata. Angkat.
5. Susun daun bawang di dalam piring, siram atasnya dengan tumisan ayam. Hidangkan dengan kulit lumpia. Caranya, tempatkan sedikit masakan ayam bersama daun bawang di atas kulit lumpia, lalu gulung.

278. AYAM TAOSI DENGAN NASI

BAHAN:

* 300 gr daging ayam bagian dada/paha, potong dadu besar
* (1 sdm air jahe • 1 sdm kecap asin • ¼ sdt merica bubuk • ½ sdt minyak wijen • 1 sdm tepung sagu) **bumbu untuk melumuri ayam**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm taosi, cuci, cincang
* 2 buah cabai merah, iris bulat
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 250 ml air
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* ½ batang wortel, potong, rebus selama 1 menit
* 75 gr paprika hijau, potong-potong
* ¼ sdt minyak wijen
* 2 piring nasi

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan taosi dan cabai merah, aduk-aduk.

3. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan air. Masak selama 3 - 4 menit. Tambahkan larutan tepung sagu, masak kembali hingga mengental.
4. Masukkan wortel dan paprika, aduk-aduk. Beri minyak wijen. Angkat, hidangkan dengan nasi.

279. TIM AYAM

BAHAN:

* 500 gr ayam, potong-potong
* {1 sdt garam • 1 sdm air jeruk nipis} **untuk melumuri ayam**
* 1 sdm irisan tipis jahe
* 30 ml air
* 6 butir angco
* 1 sdm kelengkeng kering
* 1 sdt kici
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis selama 10 menit, cuci dan tiriskan.
2. Campur ayam dengan semua bahan, aduk hingga rata. Kukus ayam berbumbu selama 20 menit hingga matang. Angkat dan hidangkan.

280. HATI AMPELA CA SAYUR ASIN

BAHAN:

* 3 pasang hati dan ampela
* 1 sdt garam
* 1 sdm cuka
* {1 sdt gula pasir • sedikit garam
* merica bubuk • 1 sdt tepung sagu • 1 sdt air jahe} **bumbu untuk melumuri**
* 1 ikat sayur asin, ambil bagian batangnya
* Air secukupnya, untuk merendam sayur asin
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 cm jahe, iris tipis panjang
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm irisan cabai
* 100 ml air
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri hati dan ampela dengan garam dan cuka, diamkan selama 10 menit. Cuci, lalu tiriskan.
2. Iris ampela membentuk garis melintang dan potong hati ayam, lalu lumuri dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
3. Rendam sayur asin selama 15 menit, iris, peras hingga kering. Goreng sayur asin dengan gula selama 3-4 menit. Angkat.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan

hati dan ampela, aduk hingga berubah warna.

5. Masukkan sayur asin, kecap asin, cabai, dan air, masak hingga hati dan ampela matang serta air tinggal sedikit. Taburi garam dan merica bubuk, angkat dan hidangkan.

281. ARAK AYAM

BAHAN:

* ¼ ekor ayam kampung, potong-potong
* 1 sdt garam
* 1 sdt air jeruk nipis
* 3 sdm minyak wijen
* 3 sdm jahe, iris halus panjang
* 200 ml angciu/ sesuai selera
* 400 ml air
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
* 1 butir telur rebus, buang kulitnya
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk, diamkan selama 10 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Panaskan minyak wijen, tumis jahe hingga harum selama 1 menit. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan angciu, masak hingga mendidih. Masukkan air, masak hingga ayam matang dan lunak dengan api kecil selama 30 menit.
4. Masukkan jamur kuping hitam, telur, dan garam, masak selama 5 menit. Angkat dan hidangkan panas-panas.

282. SATU AYAM TIGA MACAM MAKANAN

A. AYAM MINYAK WIJEN

BAHAN:

* 1 ekor ayam, ambil bagian paha, potong-potong
* 5 sdm minyak wijen
* 3 sdm jahe, iris halus panjang
* 2 sdm angciu
* 6 buah angco
* 1 sdt kici
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* 750 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak wijen, tumis jahe hingga harum. Tuangi angciu, masukkan ayam, aduk-aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan angciu, *angco*, *kici*, garam, kecap asin, dan air, masak hingga ayam matang dan air tersisa 50 ml. Angkat.

B. PARE CA AYAM

BAHAN:

* 1 potong dada ayam, buang tulangnya, ambil dagingnya, iris tipis-tipis

* [sedikit garam • gula pasir • merica bubuk • minyak goreng • 1 sdt tepung sagu] **bumbu untuk melumuri**
* 200 gr pare
* 1 sdt garam
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, iris
* 1 sdt taosi, cuci
* 1 sdm angciu
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1/8 sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 150 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* ½ sdt cabai merah, iris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Potong pare, buang bijinya, lumuri dengan garam, diamkan selama 10 menit, aduk-aduk. Cuci dan peras hingga kering, lalu rebus selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan taosi, aduk.
4. Tuang angciu, masukkan ayam, lalu tumis hingga berubah warna. Masukkan pare, garam, gula, merica, dan air. Tutup, masak kembali selama 3 menit.
5. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, beri taburan cabai merah. Aduk dan hidangkan.

C. SUP LABU TANGKUA

BAHAN:

* Sisa ayam dan tulang dada
* 1 cm jahe
* 1000 ml air
* 1 sdt udang kering, rendam
* 6 biji angco
* 250 gr labu tangkua
* ½ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus sisa ayam dan tulang dada bersama jahe selama 5 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Masak air hingga mendidih, masukkan ayam, udang kering, dan angco, masak dengan api kecil selama 30 menit.
3. Masukkan labu tangkua, masak lagi selama 20 menit. Beri garam, merica, dan kecap asin, masak lagi selama 5 menit. Angkat, hidangkan panas-panas.

283. AYAM TIM TANGKUA

BAHAN:

* ¼ ekor ayam hitam
* 1 sdt garam
* 1 sdm jeruk nipis
* 750 ml air
* 4 lembar tipis tangkua
* 2 lembar pak kay
* 3 lembar wai san
* 1 sdm tong sam
* 1 sdt kici
* 1 sdt kelengkeng kering

- 1 cm irisan tipis jahe
- 1 sdm angciu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 10 menit. Cuci hingga bersih, lalu tiriskan.
2. Masukkan ayam, air, tangkua, pak kay, wai san, tong sam, kici, kelengkeng kering, jahe, dan angciu dalam wadah tahan panas. Tutup, lalu kukus dalam panci pengukus selama 3 jam dengan api kecil hingga matang. Angkat, hidangkan.

284. ARAK HATI AMPELA AYAM

BAHAN:

- 1 pasang hati dan ampela
- [½ sdt air jeruk nipis • ½ sdt garam • ½ sdt tepung sagu ·merica bubuk] **bumbu untuk melumuri**
- 1 sdm jahe, iris tipis
- 50 ml angciu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri hati dan ampela dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit. Cuci dan tiriskan. Iris melintang lalu potong-potong.
2. Tempatkan hati, ampela, jahe, dan angciu dalam wadah tahan panas. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan hidangkan.

285. AYAM JERUK LEMON

BAHAN:

- 500 gr ayam, potong-potong
- [½ sdt kecap asin • sedikit garam • gula secukupnya • merica bubuk secukupnya] **bumbu untuk melumuri**
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 butir bawang merah, iris
- 5 cm jahe, iris tipis
- 2 sdm air jeruk lemon
- ¼ sdt garam atau sesuai selera
- 1 sdm kecap asin
- 1/8 sdt *mushroom soy sauce*
- Merica bubuk secukupnya
- 2 sdm air jeruk lemon
- 500 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan ayam, aduk-aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan air jeruk lemon, garam, kecap asin, *mushroom soy sauce*, merica, air jeruk lemon, dan air. Masak hingga matang dan air tinggal sedikit.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, angkat dan hidangkan dengan nasi.

286. AYAM MABUK KUKUS

BAHAN:

* ¼ ekor ayam
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm irisan jahe
* 50 ml angciu
* 50 ml air
* ½ sdt minyak wijen
* 3 lembar tangkua
* 1 sdt kici
* 6 biji angco

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam, gula, kecap asin, jahe, angciu, air, dan minyak wijen, diamkan selama 15 menit.
2. **Isi:** Campur tangkua, kici, angco, dan sisa bumbu untuk melumuri, aduk rata.
3. Masukkan adonan isi ke dalam perut ayam, lalu tempatkan dalam wadah tahan panas. Kukus selama ± 30 menit, angkat ayamnya dan potong-potong. Tampung air kaldunya.
4. Tempatkan potongan ayam dalam piring saji, lalu siram dengan air kaldu ayam. Hidangkan.

287. LO AMPELA BEBEK, KUPING, DAN LIDAH

BAHAN:

* 10 buah buah ampela bebek
* (1 sdm garam • 1 sdm air jeruk nipis) **bumbu untuk melumuri**
* 2 potong kuping babi
* 2 potong lidah babi

SAUS LO:

* 2 buah bunga lawang
* ½ sdt merica cina
* 10 cm kayu manis
* 3 lembar kam chai
* 200 ml kecap asin
* 1 sdm *mushroom soy sauce*
* 50 gr gula batu/ gula merah
* 4 sdm angciu
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 5 siung bawang putih bersama kulit, memarkan
* 2 buah cabai merah utuh
* 5 cm jahe, memarkan
* 1000 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ampela dengan bumbu untuk melumuri, aduk sebentar. Cuci hingga bersih.
2. Buang bulu kuping babi, didihkan air, masukkan kuping babi selama 3 menit, angkat dan cuci.
3. Bersihkan lidah babi, rebus selama 4 menit, angkat, lalu cuci hingga bersih.
4. **Saus Lo:** Masak semua bahan saus dengan api kecil hingga mendidih dan harum selama 15 menit.
5. Masukkan kuping babi dan lidah babi ke dalam saus yang sedang dimasak, masak terus dengan api sedang selama ± 20 menit hingga kuping dan lidah matang.
6. Matikan api, masukkan ampela,

rendam selama 1 malam hingga bumbu meresap.

7. Ambil lidah dan kuping babi, potong-potong, lalu sajikan dengan saus lo.

288. ANGSIO AYAM DENGAN LIKCI

BAHAN:

* ½ ayam, potong-potong
* [1 sdm angciu • 1 sdm kecap asin • 1 sdm tepung sagu] **bumbu untuk melumuri**
* 6 biji angco, rendam ± 15 menit
* 12 biji likci
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* ¼ batang daun bawang, iris serong ukuran 1 cm
* 5 iris jahe
* 1 sdm angciu
* 2 sdm kecap asin
* ½ sdm *mushroom soy sauce*
* 1 sdm gula batu, memarkan
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit.
2. Siram likci dengan air mendidih, diamkan selama 5 menit, buang kulit cokelat yang melekat di *likci*. Kukus likci selama 15 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang, dan jahe hingga harum.
4. Tuangi angciu, masukkan ayam, aduk-aduk hingga berubah warna dan harum.
5. Beri kecap asin, *mushroom soy sauce*, gula batu, *angco*, *likci*, gula, garam, merica, dan air, masak sampai matang dan air tinggal ± 100 ml. Angkat dan hidangkan.

289. CA HATI DAN AMPELA AYAM

BAHAN:

* 400 gr hati ayam
* 100 gr ampela ayam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm garam
* {garam dan merica bubuk secukupnya • 1 sdm angciu1 sdm tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 3 lembar irisan jahe
* 3 sdm saus tomat
* 50 ml air
* 1 sdm kecap inggris
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm biji wijen goreng

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan hati dan ampela ayam dengan air jeruk nipis dan garam, aduk-aduk hingga hilang amisnya, bersihkan.
2. Potong hati menjadi 2, lumuri dengan bumbu untuk melumuri selama ± 15 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan saus tomat, aduk-aduk hingga harum.
4. Masukkan air, beri kecap inggris, garam, gula pasir, merica, dan kecap asin, masak hingga mendidih.
5. Masukkan hati dan ampela goreng, masak hingga saus mengental, angkat. Taburi daun bawang dan biji wijen.
6. Hidangkan.

290. AYAM GORENG ALA CANTON

BAHAN:

* 1000 gr ayam muda
* (1 sdt garam secukupnya • merica bubuk secukupnya • 1 sdt *ngohiang* • 1 sdm angciu • 5 iris jahe) **bumbu untuk melumuri**
* (3 sdm cuka putih • 2 sdm madu • 2 sdm angciu) **untuk saus asam manis**
* Minyak goreng secukupnya

GARAM DAN MERICA CINA:

* 1 sdm garam
* 1 sdm merica cina bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam, lap kering, lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Olesi ayam dengan saus asam manis, gantung di tempat berangin hingga kering, olesi kembali dengan saus asam manis. Lakukan hal yang sama hingga saus asam manis habis, diamkan hingga ayam benar-benar kering.
3. Panaskan minyak, goreng ayam hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Potong-potong, hidangkan dengan garam dan merica cina.
4. **Buat Garam dan Merica Cina:** Sangrai garam dengan merica cina bubuk hingga harum. Haluskan.

291. AYAM HARUM

BAHAN:

* 1 ekor ayam
* 1 sdt garam
* 2 batang daun bawang kecil, potong 6 cm
* 10 iris jahe
* 2 sdm angciu
* 2 sdm kecap asin
* 1 sdm merica cina
* 2 buah bunga lawang (pekak)
* 5 cm kayu manis
* 3 buah cengkih
* 1 sdm minyak wijen
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam hingga rata. Tambahkan daun bawang kecil, jahe, angciu, kecap asin, merica cina, bunga lawang, kayu manis, dan cengkih, diamkan selama 4 jam-1 malam sambil sesekali dibalik.
2. Panaskan minyak, goreng ayam hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Masukkan sisa bumbu untuk melumuri ke dalam perut ayam, kukus hingga ayam matang, angkat dan pisahkan air kaldunya. Buang tulang ayam, olesi dengan minyak wijen, potong-potong.
4. Siram 2-3 sdm sisa air kaldu, hidangkan.

292. AYAM MASAK APEL HIJAU

BAHAN:

- 2 buah apel hijau
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih halus
- 3 iris jahe
- 1 batang daun bawang bagian putih, potong-potong
- 500 gr paha ayam, rebus 3 menit
- 1 potong kulit jeruk kering
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt gula batu
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 600 ml air
- Air tepung sagu secukupnya
- 1 sdm cabai merah, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Ambil 1 buah apel, kupas kulitnya, lalu haluskan dengan blender. Sisihkan.
2. Ambil 1 buah apel lagi, potong jadi 2, lalu buang bijinya.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum. Masukkan ayam, potongan apel, dan kulit jeruk. Beri saus tiram, gula batu, garam, merica bubuk, dan air. Masak hingga air mendidih, masak dengan api kecil hingga ayam matang dan air tinggal sedikit.
4. Tambahkan apel halus, kentalkan dengan air tepung sagu, angkat. Taburi cabai iris, angkat.

293. TUMIS AYAM DENGAN HOISIN SAUCE

BAHAN:

- 250 gr ayam, pilih paha atau dada, potong dadu
- (1 sdt kecap asin • merica bubuk secukupnya • 1 sdt tepung sagu • 2 sdm air) **bumbu untuk melumuri**
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng ayam
- Kacang mete/ kacang tanah goreng tanpa kulit
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris halus
- 3 iris jahe
- 1 sdm angciu
- 2 sdm *hoisin sauce*

* 1 sdm taoco
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 2 sdm air
* 1 sdm irisan daun bawang
* ½ sdm cabai merah, iris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, aduk-aduk hingga meresap, diamkan selama ± 15 menit.
2. Panaskan minyak, masukkan ayam, goreng hingga berubah warna. Angkat dan tiriskan.
3. Rendam kacang mete selama 30 menit, lalu goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuang angciu, tambahkan *hoisin sauce*, taoco, garam, gula pasir, dan merica, aduk hingga harum.
5. Masukkan ayam yang sudah digoreng. Beri air, aduk-aduk hingga tercampur rata selama 1 menit. Masukkan kacang mete/ kacang tanah. Beri taburan daun bawang dan cabai merah iris.

294. PAHA AYAM GORENG SIRAM SAUCE KECAP IKAN

BAHAN:

* 6 paha ayam negeri bagian bawah
* {2 siung bawang putih, cincang • 1 sdt garam • 1 sdm kecap asin • merica bubuk secukupnya} **bumbu untuk melumuri ayam**
* 1 butir telur kocok
* {30 gr tepung sagu • 30 gr tepung terigu} **campur jadi satu**
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng ayam
* {1 sdm cabai cincang • 1 sdm gula pasir • ½ sdt bawang putih cincang • 5 sdm kecap ikan • 1 sdm saus jeruk lemon • 1 sdm daun ketumbar, cincang • 5 sdm kecap ikan • 1 sdm air jeruk nipis/ lemon • 1 sdm daun ketumbar, cincang} **bumbu untuk siram**

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan paha ayam, beri 2 keratan pada paha ayam.
2. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 30 menit.
3. Masukan ayam berbumbu ke telur kocok, gulingkan ke campuran tepung hingga rata.
4. Panaskan minyak dalam wajan, goreng ayam dengan api kecil, diamkan selama ± 5 menit. Balik, goreng lagi ± 5 menit hingga kecokelatan. Terakhir goreng dengan api besar selama 1 menit, angkat. Tiriskan, susun dalam piring saji.
5. Campur bumbu siram sampai tercampur rata dan gula larut, siram di atas ayam goreng.

295. BEBEK ISI

BAHAN:

- 1 ekor bebek (± 1500 gr)
- (¼ sdt garam • ¼ sdt merica • 1 sdm kecap asin • 1 sdt *mushroom soy sauce* • 2 sdm angciu • 10 lembar jahe, iris halus • 1 batang daun bawang besar, potong-potong) **bumbu untuk melumuri bebek**
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 3 butir bawang merah, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 15 gr ebi (udang kering), potong kecil
- 100 gr *szeuchuan preserved vegetable*
- 100 gr rebung kalengan, potong kecil
- 100 gr daging ayam, potong-potong
- 4 – 6 buah jamur *hioko*, rendam air hangat, potong kecil
- Garam, gula, dan merica sesuai selera
- 1 ½ sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt kecap manis
- 400 gr nasi ketan, siap saji
- 2 buah bunga lawang (pekak)
- 1 sdt merica cina
- 1 lembar kayu manis
- 3 sdm kecap asin
- 5 sdm tepung terigu
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan bebek, buang leher dan kakinya.
2. Angkat bebek, siram dengan air mendidih. Tiriskan dan lap kering.
3. Campur bumbu untuk melumuri bebek, lumurkan pada seluruh badan bebek. Diamkan selama 6 jam – 1 malam.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan ebi, aduk-aduk. Masukkan *szeuchuan preserved vegetable*, rebung, ayam, jamur *hioko*, garam, gula, merica,saus tiram, kecap asin, dan kecap manis, aduk hingga rata. Masukkan nasi ketan, aduk rata. Masukkan ke dalam perut bebek, jahit dengan benang lubang-lubang yang ada.
5. Didihkan air dalam kukusan, masukkan bebek dalam kukusan, kukus bersama bunga lawang, merica cina, dan kayu manis. Kukus selama 1½ jam dengan api kecil. Angkat, lumuri dengan kecap asin. Lumuri tipis dengan tepung terigu sampai rata.
6. Goreng bebek hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Panaskan minyak lagi, goreng bebek sekali lagi selama 3 – 5 menit. Angkat, sajikan.

296. SAYAP AYAM TUMIS

BAHAN:

- 15 sayap ayam, potong dua
- (1 sdm kecap asin • 1 sdt kecap manis • Merica bubuk secukupnya • 1 sdm angciu) **untuk melumuri**
- 2 sdm minyak goreng

* 1 sdm bawang putih halus
* 1 kaleng *pacific clams*
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* 2 cm jahe, memarkan
* 350 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* Cabai cincang dan daun bawang kecil cincang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri sayap ayam dengan bumbu untuk melumuri selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan sayap ayam, aduk-aduk. Tutup selama 3 menit.
3. Masukkan *pacific clams*, garam, merica, saus tiram, jahe, dan air. Masak sampai matang.
4. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Taburi cabai dan daun bawang cincang.

297. AYAM GORENG DAUN PANDAN

BAHAN:

* 500 gr daging dada ayam, potong 4 cm panjang
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus
* ½ sdt jahe halus
* 1 ikat daun ketumbar, ambil akar dan daunnya, haluskan
* 1 sdm kecap ikan
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap manis
* 1 sdm madu
* ½ sdt merica bubuk
* 2 sdm air jeruk lemon
* 1 sdm cabai halus
* Daun pandan secukupnya, potong-potong 5 cm
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAMBAL JERUK NIPIS (CAMPUR SEMUA BAHAN):

* 3 buah cabai merah, haluskan
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 3 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm gula pasir atau sesuai selera
* Garam secukupnya
* 100 ml air matang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan semua bumbu, diamkan selama 4 jam – 1 malam.
2. Ambil selembar kertas kaca pembungkus makanan, letakkan selembar daun pandan dan 3 – 5 potong ayam, bungkus.
3. Panaskan minyak, goreng ayam sampai matang selama 3 – 4 menit. Angkat, tiriskan. Hidangkan dengan sambal jeruk nipis.

298. KUN PO NAGA DAN PHONIX

BAHAN:

- 350 gr daging paha ayam, potong dadu
- (1 sdm kecap asin • 1 sdm angciu • 1 putih telur • 1 sdm tepung sagu) **untuk melumuri ayam**
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 350 gr udang tanpa kulit, belah bagian punggungnya dan buang kotorannya
- (sedikit garam dan merica bubuk • 1 sdm tepung sagu • 5 – 6 sdm cuka hitam • 3 sdm kecap asin) **untuk melumuri udang**
- ½ sdm *mushroom soy sauce* • 1 sdm minyak wijen • 3 sdm gula pasir • 3 sdm air) **untuk saus**
- 3 sdm minyak goreng
- 15 buah cabai kering, rendam, potong-potong 1 cm
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdt jahe cincang
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm irisan daun bawang kecil
- 100 gr kacang mete, rendam 30 menit, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Goreng selama 2 menit, angkat, tiriskan.
2. Lumuri udang dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Goreng selama 1 menit, angkat, tiriskan.
3. Campur bumbu saus sampai tercampur rata, angkat.
4. Panaskan minyak, tumis cabai kering hingga harum. Masukkan bawang putih dan jahe, aduk-aduk hingga harum. Tuangkan saus bumbu, masak hingga mendidih. Masukkan ayam dan udang. Masak sampai kering, Taburi daun bawang kecil. Tempatkan dalam wadah saji, taburi kacang mete goreng, sajikan.

299. AYAM MAI COI

BAHAN:

- 1 ekor ayam
- 2 sdm *mushroom soy sauce*
- Minyak goreng secukupnya
- 4 buah jamur *hioko*
- 100 gr *mai coi*
- 2 siung bawang putih, iris
- 4 lembar jahe, iris
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 1 sdm angciu
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdm gula batu
- Garam dan gula pasir secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt minyak wijen
- 2 bunga lawang (pekak)
- 300 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
- 1 lembar kertas kaca, untuk makanan/kertas roti

CARA MEMBUAT:

1. Potong ayam jadi dua. Lumuri ayam dengan *mushroom soy sauce* selama 10 menit. Panaskan minyak, goreng ayam sampai berwarna kuning kecokelatan, angkat, tiriskan.
2. Rendam jamur *hioko* sampai lunak selama 15 menit. Angkat, potong-potong.
3. Cuci *mai coi* sampai bersih, potong-potong.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang sampai harum. Tuang angciu, masukkan jamur *hioko* dan *mai coi*, aduk-aduk.
5. Tambahkan kecap asin, kecap manis, gula batu, garam, gula, merica, minyak wijen, bunga lawang, dan air. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan tepung sagu.
6. Ambil selembar kertas kaca/kertas roti. Tempatkan ayam di tengahnya. Siram saus *mai coi* di atasnya. Ikat. Kukus selama 20 menit. Hidangkan dengan membuka tali ikatannya.

300. BEBEK AIR ASIN

BAHAN:

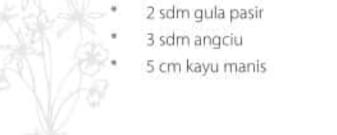
- {2 sdm *szeuchuan peppercorn* • 2 sdm garam} **untuk melumuri bebek**
- 1 ekor bebek (1500 gr)
- 2000 ml air
- 5 sdm garam
- 2 sdm gula pasir
- 3 sdm angciu
- 5 cm kayu manis
- 3 buah bunga lawang (pekak)
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar jahe, iris tipis
- 1 batang daun bawang, ikat

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai *szeuchuan peppercorn* dan garam hingga harum. Angkat, dinginkan.
2. Lumuri bebek dengan campuran *szeuchuan peppercorn*, diamkan selama 4 jam-1 malam.
3. Rebus bebek selama 5 menit. Angkat, buang air rebusan dan bahan untuk melumuri.
4. Masak air dengan garam, gula, angciu, kayu manis, bunga lawang, lengkuas, jahe, dan daun bawang. Masak hingga mendidih. Masukkan bebek, masak dengan api kecil selama 1 jam 15 menit. Rendam bebek dalam kuali sampai dingin, selama 4 jam.
5. Angkat, buang tulangnya, potong tipis, hidangkan dingin, bisa disimpan dulu dalam lemari es.

301. AYAM JELLY DENGAN MINYAK PEDAS SPESIAL

BAHAN:

- 350 gr daging ayam
- {1 sdt kecap asin • ¼ sdt gula pasir • merica bubuk secukupnya} **bumbu untuk melumuri ayam**
- 8 potong kaki ayam
- 4 sdm minyak pedas spesial

* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* 1/8 sdt *mushroom soy sauce*
* 800 ml air/kaldu
* Daun ketumbar secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri selama 10 menit.
2. Kukus sampai matang, angkat, potong dadu.
3. Rebus kaki ayam selama 3 menit, buang airnya.
4. Masakaki ayam dengan minyak pedas spesial, garam, gula, angciu, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan air/kaldu dengan api kecil. Masak hingga air tinggal sedikit. Angkat, saring, ambil airnya, masukkan ayam.
5. Masukkan ke lemari es sampai lengket dan membeku. Keluarkan dari wadahnya, balikan langsung ke piring saji. Taburi daun ketumbar.

302. BEBEK GORENG HARUM

BAHAN:

* 1 ekor bebek (1500 gr)
* (2 sdm merica cina • 2 sdm garam • 2 batang daun bawang • kecil, potong-potong • 10 lembar jahe, iris tipis) **bumbu untuk melumuri bebek**
* 1 sdm angciu
* 2 buah bunga lawang (pekak)
* 1 potong kayu manis
* 2 sdm kecap asin
* 5 sdm tepung terigu
* Minyak goreng secukupnya
* 30 – 40 lembar kulit lumpia
* 2 buah mentimun, potong 4 cm
* 2 batang daun bawang bagian putih, potong-potong 4 cm

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan bebek, buang leher, sayap, dan kakinya. Potong menjadi dua.
2. Tumis merica cina hingga harum aromanya. Masukkan garam, tumis hingga berwarna kuning. Angkat, campur dengan daun bawang, jahe, angciu, bunga lawang, dan kayu manis, aduk rata.
3. Lumuri bebek dengan bumbu untuk melumuri. Aduk-aduk dengan tangan. Diamkan selama 1 malam.
4. Kukus bebek selama 2 jam sampai empuk. Angkat, tiriskan. Taburi kecap asin di seluruh badan bebek. Taburi tepung terigu sampai rata.
5. Panaskan minyak, goreng bebek dengan api besar hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Panaskan minyak kembali, goreng bebek untuk kedua kalinya. Goreng sebentar, angkat, lap dengan lap kering.
6. Potong-potong daging bebek ukuran 5 x 2 cm.
7. **Cara menghidangkan**: Ambil selembar kulit lumpia, olesi dengan *hoisin sauce*, lalu tempatkan 1 – 2 potong bebek goreng, 1 potong mentimun, dan daun bawang sesuai selera, gulung, hidangkan.

303.AYAM KUKUS DENGAN ALUMINIUM FOIL

BAHAN:

- 2 potong daging paha/ dada ayam, potong ukuran 3 x 6 x 1 ¼ cm
- {1 sdm tahu merah, haluskan • 1 sdm taoco, haluskan • ½ sdt gula pasir • garam dan merica bubuk secukupnya • 1 sdt jahe, haluskan • 1 sdt bawang putih halus} **untuk melumuri ayam**
- 1 sdm tepung sagu
- 100 gr kacang polong
- 6 lembar *aluminium foil* ukuran 15 x 15 cm

SAUS TAOCO:

- 2 sdm taoco
- ½ sdm irisan cabai merah
- 3 buah cabai rawit, iris bulat
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt gula pasir, cairkan dengan 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Ambil selembar *aluminium foil*, tempatkan sepotong ayam, taburi tepung sagu. Susun kacang polong sebanyak 8 butir di atasnya. Tutup lagi dengan sepotong ayam, lipat bentuk preman.
3. Kukus ayam bungkus selama 15 menit, angkat. Tempatkan dalam piring saji, hidangkan dengan saus taoco dalam tempat terpisah.
4. **Saus Taoco:** Campur semua bahan, aduk rata.

304. SAYAP AYAM MADU

BAHAN:

- 8 sayap ayam, potong-potong
- {¼ sdt garam • 1/8 sdt merica bubuk • 1 sdm kecap asin • 1 sdm kecap manis • 1 sdm air jeruk nipis • 1 sdm tepung sagu} **untuk melumuri ayam**
- Minyak goreng secukupnya
- 2 sdm mentega
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm madu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 20 menit.
2. Panaskan minyak goreng, lalu goreng sayap hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan mentega, masukkan kecap manis, air jeruk nipis, dan madu, aduk rata.
4. Masukkan sayap goreng, aduk hingga rata, diamkan selama 2 menit hingga bumbu meresap. Angkat dan hidangkan.

305. BEBEK DENGAN CUKA BAWANG PUTIH

BAHAN:

- 1 ekor bebek
- [1 sdm air jeruk nipis • 1 sdt garam] **bumbu untuk melumuri**
- 1 sdt ngohiang
- ¼ sdt merica bubuk
- 5 sdm gula pasir
- 2 sdm *mushroom soy sauce*
- 2 sdm angciu
- 5 cm jahe, memarkan
- 8 cm lengkuas, memarkan
- 3 buah bunga lawang (pekak)
- 5 cm kayu manis
- 2 buah cabai merah
- 3 siung bawang putih beserta kulitnya
- ½ sdt garam atau sesuai selera
- 2 sdm kecap asin
- ½ sdt merica bubuk
- 2000 ml air

CUKA BAWANG PUTIH:

- 1 sdt cincangan bawang putih
- 3 sdm cuka putih
- ¼ sdt kecap asin
- Sedikit cabai merah cincang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri bebek dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit, cuci, tiriskan.
2. Lumuri bebek dengan ngohiang dan merica bubuk, diamkan selama 30 menit.
3. Sementara itu, masak gula dengan api kecil seperti karamel hingga kecokelatan. Beri *mushroom soy sauce* dan angciu.
4. Masukkan bebek, aduk rata, tambahkan jahe, lengkuas, bunga lawang, kayu manis, cabai, bawang putih, garam, kecap asin, merica, dan air. Masak hingga mendidih, masak lagi dengan api kecil selama 1 jam hingga matang dan lunak. Angkat, tiriskan, lalu potong-potong.
5. Tempatkan bebek dalam piring saji, hidangkan bersama cuka bawang putih.
6. **Cuka Bawang Putih:** Campur bawang putih, cuka, dan kecap asin hingga rata. Beri taburan cabai merah cincang.

306. AYAM CA JAMUR KUPING

BAHAN:

- 200 gr daging ayam
- [½ sdt kecap asin • ½ sdt air jahe • merica bubuk secukupnya • tepung sagu secukupnya] **untuk melumuri**
- 2 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 sdm angciu
- 7 gr jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
- ¼ sdt garam atau sesuai selera
- 1/8 sdt gula pasir

* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 100 ml air
* 1 sdm irisan wortel
* 10 buah kapri
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Tuang angciu, masukkan ayam, masak terus sambil diaduk hingga ayam berubah warna.
3. Masukkan jamur kuping, garam, gula, merica, kecap asin, dan air, masak hingga mendidih.
4. Masukkan wortel dan kapri, masak lagi selama 1 menit. Kentalkan dengan cairan sagu, angkat dan hidangkan.

307. AYAM SAUS TIRAM

BAHAN:

* 3 paha ayam negri
* (1 sdm kecap asin • 1 sdt kecap manis • 1 sdm air jahe • 2 cm jahe, iris tipis • 2 batang daun bawang kecil, potong-potong • 1 sdm angciu) **bumbu untuk melumuri**
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng ayam
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm kecap manis

* Merica bubuk secukupnya
* 2 sdm saus tiram
* 500 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri selama 1 jam.
2. Panaskan minyak, goreng ayam hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Campur 1 sdm minyak goreng dengan kecap, merica, saus tiram, dan air. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan air tepung sagu. Siram di atas ayam goreng.

308. AYAM BUNGKUS KERTAS

BAHAN:

* 1 ekor ayam, potong jadi 12
* (¼ sdt garam atau sesuai selera • ½ sdt gula pasir • ¼ sdt merica bubuk • 2 sdm angciu • 1 sdm air jahe • ½ sdt minyak wijen • 1 sdm kecap asin • ¼ sdt *mushroom soy sauce* • 1 sdm irisan halus jahe • 1 sdm saus tiram • 2 sdm tepung sagu • 1 sdt bawang putih halus) **bumbu untuk melumuri**
* 12 lembar kertas roti 15 x 15 cm, olesi minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk

melumuri, diamkan selama 4 jam/ 1 malam.

2. Ambil selembar kertas roti, bungkus sepotong ayam, lipat seperti lumpia. Goreng ayam bungkus hingga matang, angkat dan tiriskan.

309. HATI AMPELA CA NANAS

BAHAN:

* ¼ potong nanas
* 1 sdt garam
* 3 buah ampela
* 4 buah hati ayam
* 2 sdm garam, untuk mencuci
* 2 sdm air jahe
* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 butir bawang merah, iris
* 4 lembar jahe, iris tipis
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* 1/8 sdt *mushroom soy sauce*
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* ¼ buah nanas, potong-potong
* 100 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* 1 sdt irisan cabai

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri nanas dengan garam selama 2 menit, cuci hingga bersih, potong-potong.
2. Cuci ampela dan hati dengan air yang dicampur sedikit garam, lalu tiriskan.
3. Iris ampela bentuk melintang, usahakan jangan sampai putus pada sisi dalamnya.
4. Ambil hati ayam yang sudah bersih, potong-potong, lalu belah.
5. Lumuri hati, ampela, dan usus dengan air jahe selama 5 menit, lalu rebus selama 1 menit. Angkat dan tiriskan.
6. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Tuang angciu, masukkan hati, ampela, dan usus, masak sambil diaduk hingga harum.
7. Masukkan kecap asin, *mushroom soy sauce*, garam, merica, gula, nanas, dan air, masak selama 2 menit. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, angkat. Taburi irisan cabai, hidangkan.

310. BEBEK GULUNG RENYAH

BAHAN:

* 250 gr daging bebek, cincang
* 150 gr udang cincang
* 50 gr *waterchesnut/* bangkuang, cincang
* 25 gr wortel, cincang
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm air jahe
* 1 sdm minyak goreng
* 1/8 sdt ngohiang
* ½ sdt garam

* ½ gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 putih telur
* 1 sdm tepung sagu
* 1 lembar kertas kaca/ kertas roti
* (100 gr tepung terigu • ¼ sdt bubuk ngohiang) **campur rata**
* 1 butir telur, kocok
* (10 gr biji wijen • 10 gr tepung roti) **campur rata**
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur bebek, udang, *waterchesnut*, wortel, daun bawang, air jahe, minyak goreng, ngohiang, garam, gula, merica, kecap asin, putih telur, dan tepung sagu, aduk dengan gerakan satu arah selama 3-4 menit. Masukkan lemari es, diamkan selama 3-4 menit.
2. Ambil selembar kertas kaca/ kertas roti, letakkan ½ bagian adonan di sisi yang terdekat dengan kita. Gulung, putar ujungnya hingga membentuk seperti permen. Kukus hingga matang selama 15 menit, angkat, lalu buka pembungkusnya.
3. Gulingkan di campuran tepung terigu hingga rata dan terbalut tepung. Celupkan pada kocokan putih telur, lalu gulingkan ke campuran biji wijen. Goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
4. Ambil bebek gulung, potong serong ukuran 2 cm. Tempatkan dalam piring saji, hidangkan dengan sambal bawang putih.

311. SAYAP AYAM ISI ALA THAI

BAHAN:

* 8 potong sayap ayam
* 150 gr cincangan daging ayam
* 20 gr suun, rendam, potong 2 cm
* 6 buah *waterchesnut*, cincang kasar
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm akar dan batang daun ketumbar yang dihaluskan
* 1 putih telur
* 1 sdm kecap ikan
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm tepung maizena
* 1 putih telur
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Keluarkan tulang dari sayap ayam secara hati-hati, sisihkan.
2. Campur ayam cincang dengan suun, *waterchesnut*, bawang putih, akar dan batang daun ketumbar halus, putih telur, kecap ikan, garam, gula, merica, minyak goreng , dan tepung maizena hingga rata.
3. Isi campuran ayam ke dalam sayap ayam tanpa tulang, lalu tusuk dengan tusuk gigi. Kukus sayap ayam isi hingga matang, angkat.
4. Celupkan sayap pada putih telur, lalu gulingkan ke tepung panir. Lakukan

hal yang sama sampai sayap habis, goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Hidangkan dengan saus sambal.

312. AYAM GORENG DENGAN NANAS

BAHAN:

* ½ ekor ayam
* (1 sdt kecap asin • 1 sdt angciu • sedikit merica bubuk • ¼ sdt gula pasir) **bumbu untuk melumuri**
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdt cincangan bawang putih
* 1 sdm cincangan bawang merah
* 1 sdt jahe cincang
* 50 gr nanas cincang
* 3 sdm saus tomat
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm air jeruk nipis
* 450 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 30 menit. Goreng ayam hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan nanas, saus tomat, gula, garam, air jeruk nipis, dan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan ayam, masak hingga matang. Angkat ayamnya, lalu potong-potong.
4. Sementara itu, kentalkan sausnya dengan larutan tepung sagu.
5. Tempatkan potongan ayam dalam piring saji, siram saus di atasnya.

313. CA AYAM DENGAN KENTANG

BAHAN:

* 150 gr kentang
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 butir bawang merah, iris
* 1 cm jahe, iris halus panjang
* 1 buah paha ayam, potong-potong
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 400 ml air
* Air tepung sagu secukupnya
* 1 batang daun bawang, iris ukuran 1 cm

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kentang, iris tipis, rendam dalam air.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum.

3. Masukkan ayam, aduk-aduk, masukkan kecap asin, garam, gula, merica, dan air, masak selama 15 menit.
4. Masukkan kentang, masak hingga matang. Kentalkan dengan air tepung sagu, beri taburan daun bawang. Hidangkan.

314. AGAR-AGAR ISI AYAM

BAHAN:

* 1 potong dada ayam / paha ayam
* 1000 ml air, untuk merebus ayam
* 750 ml kaldu ayam
* 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
* Garam secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 blok kaldu ayam
* 3 sdm potongan kecil wortel
* 3 sdm jagung pipilan
* 3 sdm kacang polong

CARA MEMBUAT:

1. Rebus dada ayam hingga matang, angkat. Potong dadu kecil atau suwir-suwir.
2. Masak kaldu ayam dengan agar-agar hingga mendidih. Beri garam, gula, kaldu blok, wortel, biji jagung, dan kacang polong. Masak sambil aduk-aduk hingga mendidih lagi.
3. Tuang ke dalam cetakan agar-agar, biarkan dingin. Masukkan ke dalam lemari es selama beberapa jam atau satu malam.
4. Setelah dingin, keluarkan dari cetakan dengan membalikkan langsung ke dalam piring saji. Potong-potong.

315. AYAM GULUNG ISI SAYURAN

BAHAN:

* 4 lembar daging ayam ukuran 2 x 12 x 15 cm, pukul-pukul
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* Tepung sagu secukupnya
* 8 buah wortel, potong 2 ½ x 15 cm , rebus dengan sedikit garam
* 12 batang buncis, rebus dengan sedikit garam
* 1 butir telur, buat dadar, iris seperti wortel ukuran 2 ½ x 15 cm
* 1 sdm minyak goreng
* 2 sdm *mirin*
* 2 sdm kecap *kikkoman*
* ½ sdt gula pasir
* 3 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan kecap asin dan merica bubuk, diamkan selama 15 menit.
2. Ambil selembar daging ayam, taburi atasnya dengan tepung sagu.
3. Susun dua potong wortel, dua potong telur, dan 3 batang buncis di atas ayam. Gulung kencang, tusuk dengan tusuk gigi.

4. Panaskan minyak di wajan antilengket, goreng ayam gulung hingga berwarna kecokelatan.
5. Beri kecap *kikkoman*, *mirin*, gula pasir, dan air. Tutup wajan, masak hingga mengental. Angkat, hidangkan.

316. AYAM LAPIS DAGING SAPI

BAHAN:

* 200 gr dada ayam
* 1 sdt kecap manis
* Merica bubuk secukupnya
* Tepung sagu secukupnya, untuk taburan

ISI:

* 250 gr daging sapi / babi, cincang
* 4 gr jamur kuping hitam, rendam hingga mekar, iris
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 butir telur
* 1 sdm minyak goreng
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm air
* 1–2 sdm tepung sagu
* 1 butir telur, kocok
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong ayam 1x3x5 cm, lumuri dengan kecap dan merica bubuk hingga rata. Diamkan selama 10 menit.
2. Ambil sepotong ayam berbumbu, taburi tepung sagu.
3. **Isi:** Campur daging dan jamur kuping hitam, kecap asin, gula, garam, merica bubuk, telur, minyak goreng,minyak wijen, dan air hingga tercampur rata. Aduk selama dua menit dari satu arah hingga lengket.
4. Beri adonan isi ½ cm di atas ayam yang sudah di taburi tepung sagu. Ratakan, lalu lipat.
5. Gulingkan ke tepung sagu, celupkan ke dalam telur, lalu gulingkan kembali ke tepung panir.
6. Panaskan minyak, goreng ayam hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang sambil dibolak-balik dengan api sedang. Angkat dan tiriskan.

317. AYAM GORENG MADU

BAHAN:

* (1 potong paha ayam tanpa tulang • 1 batang daun bawang kecil, iris kasar • 5 lembar jahe • 1 sdm kecap asin • 1 sdt kecap manis • Merica bubuk secukupnya • Tepung sagu secukupnya • Minyak goreng secukupnya • 2 sdm madu) untuk melumuri ayam

CARA MEMBUAT:

1. Pukul-pukul ayam dengan pukulan daging hingga melebar. Lumuri ayam

dengan bumbu untuk melumuri selama 30 menit hingga bumbu meresap.

2. Gulingkan ke dalam tepung sagu, goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong, tata dalam piring saji.
3. Ambil sisa bumbu untuk melumuri ayam, lalu masak dengan madu hingga mendidih. Angkat, siram di atas ayam.

318. AYAM BUAH DELIMA

BAHAN:

* 150 gr dada / paha ayam
* {½ putih telur • Gula pasir secukupnya • Merica bubuk secukupnya • 1 sdt kecap asin • 1 sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 5 sdm minyak goreng, untuk menumis
* ¼ buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 30 gr bangkuang, potong dadu kecil
* 50 gr *mix vegetable*
* 1 sdm irisan seledri
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* ½ blok kaldu ayam
* Minyak wijen secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya
* 10 lembar kertas kaca, ukuran 12 x 12 cm
* 10 lembar kucai, seduh air panas, untuk tali
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong ayam, lumuri dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis ayam hingga berubah warna. Angkat dan sisihkan.
3. Tumis bawang bombai menggunakan sisa bekas menumis ayam, tumis hingga harum. Masukkan bangkuang, *mix vegetable*, dan seledri.
4. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, saus tiram, dan kaldu ayam, aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan ayam, aduk hingga rata. Taburi minyak wijen dan air tepung sagu. Aduk dan masak hingga matang. Angkat.
6. Ambil selembar kertas kaca, isi dengan adonan isi, bentuk bulat seperti buah delima, ikat dengan daun kucai.
7. Panaskan minyak, goreng buah delima selama 1 ½ menit dengan api kecil hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
8. Hidangkan.

319. AYAM TIM LAP CHONG

BAHAN:

* 6 paha ayam, potong-potong ukuran 4 – 5 cm
* {garam secukupnya • merica bubuk secukupnya • gula pasir • 1 sdm kecap asin • 1 ½ sdm

saus tiram • 1 sdt minyak wijen • 1 sdm tepung sagu } **bumbu untuk melumuri**

- 1 buah lap chong
- 25 gr bunga sedap malam, rendam ± 5 menit, simpulkan
- 5 gr jamur kuping hitam, rendam hingga mekar, potong sesuai kuntumnya
- 2 buah jamur *hioko*, iris halus
- 3 lembar jahe, iris tipis
- 3 sdm air
- 1 sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam dengan bumbu melumuri, diamkan selama ± 20 menit.
2. Campur lap chong, bunga sedap malam, jamur kuping, jamur, jamur *hioko*, jahe, air, dan tepung sagu, campur hingga tercampur rata. Tempatkan dalam wadah tahan panas. Masukkan ayam ke dalamnya.
3. Didihkan air dalam kukusan, masukkan pinggan berisi ayam, kukus selama ± 20 menit hingga matang. Angkat. Hidangkan dengan nasi.

320. DAGING AYAM DENGAN HOISIN SAUCE

BAHAN:

- 250 gr daging ayam, potong memanjang 0,5 x 4 cm
- 1 sdt kecap asin
- Merica bubuk secukupnya
- 1sdm tepung sagu
- 2 sdm air
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 sdm *hoisin sauce*
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- ½ blok kaldu ayam
- 3 sdm air / kaldu
- Air tepung sagu secukupnya
- 50 gr daun bawang, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan kecap asin, merica bubuk, dan tepung sagu hingga tercampur rata. Masukkan 1 sdm air, aduk hingga rata dan bumbu meresap. Tambahkan sisa air, aduk lagi hingga rata dan bumbu meresap, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, tumis hingga berubah warna. Beri *hoisin sauce*, garam, merica bubuk, kaldu ayam, dan air. Masak hingga ayam matang selama 1 – 2 menit. Kentalkan dengan air tepung sagu.
3. Tambahkan daun bawang, aduk. Angkat. Hidangkan selagi panas dengan nasi.

321. AYAM GULUNG LAPIS NORI

BAHAN:

- {4 lembar daging ayam ukuran 0,5 x 4 x 5,5 cm • 1 sdt kecap

asin sedikit • merica bubuk)
untuk melumuri

* Tepung sagu secukupnya
* 4 lembar nori ukuran 4 x 5.5 cm
* 1 ½ sdm minyak goreng
* 2 sdm kecap *kikkoman*
* 2 sdm *mirin*
* 1 sdt gula pasir
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu melumuri, selama 15 menit. Angkat. Taburi tepung sagu. Tempatkan nori di atas daging ayam, gulung kencang. Tusuk dengan tusukan gigi.
2. Panaskan minyak goreng di wajan antilengket. Goreng ayam gulung sebentar.
3. Tambahkan kecap *kikkoman*, *mirin*, gula pasir, dan air. Tutup, masak hingga agak kering. Angkat. Buang tusukan gigi, hidangkan.

322. PAHA AYAM GORENG

BAHAN:

* 300 gr daging ayam cincang
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, cincang kasar
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 siung bawang putih, cincang halus
* 1 sdm air jahe
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 butir telur
* 6 batang serai/ secukupnya, ambil bagian putihnya
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging, jamur *hioko*, daun bawang, bawang putih, air jahe, garam, gula pasir, merica bubuk, tepung sagu, dan telur, aduk satu arah selama 2 menit. Masukan ke dalam lemari es, diamkan selama 4 jam.
2. Ambil setengah bagian adonan, bentuk oval, gulingkan ke tepung panir, lalu tusuk dengan serai. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng ayam selama ± 8 menit dengan api sedang hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

323. AYAM GORENG

BAHAN:

* 1 potong paha ayam bagian bawah
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm air jahe
* 1 sdm kecap asin
* Tepung terigu secukupnya
* 1 butir telur kocok
* Tepung panir secukupnya
* 1 buah mentimun, potong-potong

- 1 buah tomat, potong-potong
- 50 gr kentang goreng
- Saus tomat atau saus asam manis secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS ASAM MANIS:

- 1 sdt bawang putih halus
- 1 sdt saus sambal
- 1 sdm air jeruk nipis
- 200 ml air
- Garam secukupnya
- ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam, beri dua keratan, tusuk-tusuk dengan garpu, lumuri dengan garam, gula pasir, merica bubuk, air jahe, dan kecap asin, diamkan selama 15 menit.
2. Gulingkan daging ayam ke tepung terigu. Masukkan ke dalam telur kocok, gulingkan lagi ke tepung panir hingga rata. Panaskan minyak, goreng ayam hingga matang dan berwarna kuning. Angkat dan tiriskan, sajikan dengan mentimun, tomat, kentang goreng, dan saus tomat atau saus asam manis.
3. **Saus Asam Manis**: Campur dan masak semua bahan hingga mendidih, masukkan larutan tepung sagu, aduk hingga kental. Angkat.

324. STEAK AYAM

BAHAN:

- 200 gr *filet* ayam
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 sdt air jahe
- ½ putih telur
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm mentega
- 3 sdm kecap inggris

PELENGKAP:

- Buncis rebus
- Jagung manis dan kacang polong, siap pakai
- Kentang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Potong *filet* ayam seperti *steak*, lalu tusuk-tusuk.
2. Lumuri ayam dengan garam, gula pasir, merica bubuk, air jahe, putih telur, dan kecap asin, diamkan selama 15 menit.
3. Panaskan mentega hingga mencair, goreng ayam sambil dibolak-balik hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Siram dengan kecap inggris. Angkat, hidangkan dengan pelengkap.

325. AYAM JAMUR SAUS SUSU

BAHAN:

- 2 paha ayam
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- (1 sdm kecap asin • 1 sdm tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**

* 2 sdm minyak goreng
* 20 gr mentega
* ½ buah bawang bombai, potong dadu kecil
* {2 sdm tepung terigu • 50 ml susu cair • 50 ml kaldu ayam} **larutkan jadi satu**
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 20 gr jamur kancing, potong-potong
* 1 buah tomat
* ½ batang wortel

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, goreng ayam hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Cairkan mentega, masukkan bawang bombai, tumis dengan api kecil hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk-aduk hingga tercampur rata.
4. Tuang campuran susu sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk. Beri garam, gula pasir, dan merica bubuk. Masukkan ayam goreng dan jamur. Masak hingga ayam matang. Angkat.
5. Sajikan dengan wortel rebus dan tomat.

326. AYAM SAUS PUTIH

BAHAN:

* 100 gr daging paha / dada ayam
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* {2 sdm margarin campur • 1 sdm mentega} campur **jadi satu**
* ½ buah bawang bombai, potong-potong kecil
* 1 sdm tepung terigu
* {50 ml susu cair campur • 40 ml kaldu ayam} campur **jadi satu**
* 30 gr *mixed vegetable*
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm peterseli, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging ayam tipis-tipis ukuran 2 x 4 cm. Lumuri dengan kecap asin, garam, dan merica bubuk secukupnya, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan campuran mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk-aduk hingga tercampur rata. Beri larutan susu sedikit demi sedikit, aduk hingga licin. Beri garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya. Masukkan potongan ayam, masak hingga mendidih. Masukkan campuran sayur, masak sebentar. Angkat, tempatkan dalam piring saji, taburi peterseli cincang.

327. TUMIS AYAM DENGAN TELUR

BAHAN:

* 100 gr daging dada atau paha ayam

- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt tepung sagu
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 butir telur, kocok dengan sedikit garam
- 1 sdm irisan daun bawang kecil
- 1 sdm irisan ham (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging ayam tipis-tipis ukuran 2 x 4 cm, lumuri dengan garam, merica bubuk, kecap asin, dan tepung sagu, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis ayam hingga berubah warna dan matang. Masukkan telur kocok, masak sambil diaduk hingga telur melekat. Angkat, taburi daun bawang dan ham.

328. AYAM BUNGKUS DALAM TELUR

BAHAN:

- 100 gr daging ayam, iris halus memanjang
- {Garam secukupnya • merica bubuk secukupnya • 1 sdt kecap asin • 1 sdt tepung sagu} **untuk melumuri**
- 1 sdm irisan wortel
- 2 sdm irisan buncis
- 2 sdm irisan halus bangkuang
- Minyak goreng secukupnya
- 2 butir telur, kocok dengan sedikit garam

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur ayam dengan bumbu melumuri, diamkan selama 10 menit. Masukkan wortel, buncis, dan bangkuang, aduk hingga rata.
2. Panaskan minyak, buat dadar telur tipis-tipis, potong segi empat panjang.
3. Ambil selembar telur dadar, tempatkan adonan ayam secukupnya, gulung.
4. Didihkan air pada kukusan, kukus telur isi selama 10 menit. Angkat, potong-potong.

329. AYAM BUNGKUS KULIT TAHU

BAHAN:

- 100 gr daging ayam cincang
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt minyak wijen
- 1 sdm tepung sagu
- 2 sdm air
- 20 gr bangkuang cincang kasar
- 1 lembar kulit tahu, potong segi empat seperti kulit lumpia, lap dengan kain basah
- 2 sdm minyak goreng.
- 1 sdm irisan daun bawang bagian putih
- 2 lembar irisan jahe
- 75 ml air
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm daun ketumbar, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ayam dengan garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, minyak wijen, dan tepung sagu hingga tercampur rata dari satu arah selama 1 menit. Masukkan 1 sdm air, aduk hingga air meresap. Tambahkan 1 sdm air lagi, aduk hingga meresap.
2. Masukkan bangkuang, aduk hingga rata.
3. Ambil selembar kulit tahu, isi dengan adonan ayam, lipat seperti lumpia.
4. Panaskan minyak dalam panci anti lengket. Tumis daun bawang dan jahe hingga harum. Masukkan kulit tahu isi, goreng sambil dibolak balik hingga matang dan berwarna kecokelatan. Masukkan air. Beri garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya, masak hingga air habis. Angkat.
5. Taburi dengan daun ketumbar.

330. AYAM MAKARONI

BAHAN:

* 100 gr dada ayam, potong dadu
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 15 gr mentega
* ½ buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 2 sdm tepung terigu
* 300 ml susu cair
* 100 gr jamur kancing, potong dadu kecil
* 125 gr makaroni matang, rebus dengan sedikit garam
* Garam secukupnya
* Merica hitam bubuk secukupnya
* 1sdt gula pasir
* 50 gr keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan merica bubuk.
2. Cairkan mentega, tumis bawang bombai dengan api kecil hingga layu. Masukkan tepung terigu sambil diaduk hingga rata. Masukkan susu sedikit demi sedikit hingga habis sambil di aduk-aduk. Masukkan ayam, jamur, dan makaroni. Beri garam, merica hitam, dan gula pasir.
3. Tempatkan adonan dalam pinggan tahan panas, taburi keju parut. Panggang selama ± 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, hidangkan.

331. PAHA AYAM BUMBU TOMAT

BAHAN:

* 1 paha ayam
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt bawang putih halus
* ½ sdt cabai bubuk
* 3 sdm minyak goreng
* 1 buah bawang bombai, potong dadu
* 250 gr tomat, pilih yang

matang, rebus, buang kulitnya, potong dadu
* 1 sdm kecap asin
* 500 ml air/ kaldu ayam
* 1-2 sdm irisan peterseli

CARA MEMBUAT:

1. Tusuk-tusuk ayam dengan garpu, lumuri dengan garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, bawang putih, dan cabai bubuk, diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan minyak dalam wajan anti lengket. Goreng paha ayam sambil dibolak-balik hingga ayam berubah warna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Tumis bawang bombai dengan sedikit minyak hingga harum. Masukkan tomat, beri kecap asin, garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya.
4. Tuang air / kaldu ayam, masukkan ayam. Tutup. Masak hingga air tinggal sedikit. Angkat, tempatkan dalam piring saji, taburi irisan peterseli. Siap dihidangkan dengan kentang goreng, nasi, atau roti.

332. TUMIS AYAM JAGUNG

BAHAN:

* 1 paha ayam
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt air jahe
* 2 sdm minyak goreng
* 1 siung bawang putih
* 2 lembar irisan jahe
* 400 ml air
* 100 gr jagung kalengan / biji jagung manis segar

CARA MEMBUAT:

1. Tusuk-tusuk paha ayam, lalu potong-potong. Lumuri ayam dengan kecap asin, garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya. Tambahkan air jahe, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak goreng dalam wajan antilengket. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan ayam, tumis hingga berubah warna. Tambahkan lagi garam dan merica bubuk secukupnya, bila perlu.
3. Tuang air, masak hingga ayam matang dan air tinggal sedikit. Masukkan jagung, tutup wajan, masak sebentar. Angkat.

333. AYAM GORENG SAUS INGGRIS

BAHAN:

* 500 gr sayap ayam
* 1 sdm margarin/ mentega, cairkan
* 6 sdm saus inggris
* 3 sdm kecap manis
* 2 sdm kecap asin
* ½ sdm gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* Garam secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* 1 sdm margarin/ mentega

* ¼ bawang bombai, iris bulat tipis

CARA MEMBUAT:

1. Potong bagian sayap ayam yang kecil, dorong daging dan kulitnya ke bagian sayap ayam yang besar sehingga akan tampak 2 tulang sayap. Buang tulang tersebut, dorong lagi hingga kulitnya menuju ke pangkal dengan menggunakan pisau.
2. Lumuri sayap ayam dengan mentega cair, saus inggris, kecap manis, kecap asin, gula pasir, merica bubuk, dan garam, diamkan selama ± 10 menit.
3. Panaskan minyak, goreng ayam selama ± 8 menit hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan 1 sdm mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan sisa bumbu untuk melumuri ayam, masak hingga mendidih.
5. Masukkan sayap ayam yang sudah goreng, masak sambil diaduk hingga saus menyatu dengan ayam. Angkat.

334. KUN PO NAGA DAN PHONIX

BAHAN:

* 350 gr daging paha ayam, potong dadu
* (1 sdm kecap asin • 1 sdm angciu • 1 putih telur • 1 sdm tepung sagu) **untuk melumuri ayam**
* (350 gr udang tanpa kulit, belah bagian punggungnya dan buang kotorannya • sedikit garam dan merica bubuk) **untuk melumuri udang**
* 1 sdm tepung sagu • 5 – 6 sdm cuka hitam • 3 sdm kecap asin • ½ sdm *mushroom soy sauce* • 1 sdm minyak wijen • 3 sdm gula pasir • 3 sdm air) **untuk saus**
* 3 sdm minyak goreng
* 15 buah cabai kering, rendam, potong-potong 1 cm
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt jahe cincang
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 2 sdm irisan daun bawang kecil
* 100 gr kacang mete, rendam 30 menit, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Goreng selama 2 menit, angkat, tiriskan.
2. Lumuri udang dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Goreng selama 1 menit, angkat, tiriskan.
3. Campur bumbu saus sampai tercampur rata, angkat.
4. Panaskan minyak, tumis cabai kering hingga harum. Masukkan bawang putih dan jahe, aduk-aduk hingga harum aromanya. Tuangkan saus bumbu, masak hingga mendidih. Masukkan ayam dan udang. Masak sampai kering, taburi daun bawang kecil. Tempatkan dalam wadah saji, taburi kacang mete goreng, sajikan.

335. BEBEK GORENG HARUM SPESIAL

BAHAN:

- 1 ekor bebek
- (3 sdm merica cina • 3 sdm garam • 3 batang daun bawang • kecil, potong-potong • 10 lembar jahe, iris tipis • bawang putih, haluskan) **bumbu untuk melumuri bebek**
- 1½ sdm angciu
- 2 buah bunga lawang (pekak)
- 1 potong kayu manis
- 3 sdm kecap asin
- 7 sdm tepung terigu
- Minyak goreng secukupnya
- 30 – 40 lembar kulit lumpia
- 2 buah mentimun, potong 4 cm
- 2 buah wortel rebus, potong 4 cm
- 2 batang daun bawang bagian putih, potong-potong 4 cm

HOISIN SAUCE:

- Lihat resep kulit tahu isi dengan *hoisin sauce*

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan bebek, buang leher, sayap, dan kakinya. Potong menjadi dua.
2. Tumis merica cina hingga harum aromanya. Masukkan garam, tumis hingga berwarna kuning. Angkat, campur dengan daun bawang, jahe, bawang putih, angciu, bunga lawang, dan kayu manis, aduk rata.
3. Lumuri bebek dengan bumbu untuk melumuri. Aduk-aduk dengan tangan. Diamkan selama 1 malam.
4. Kukus bebek selama 2 jam sampai empuk. Angkat, tiriskan. Taburi kecap asin di seluruh badan bebek. Taburi tepung terigu sampai rata.
5. Panaskan minyak, goreng bebek dengan api besar hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Panaskan minyak kembali, goreng bebek untuk kedua kalinya. Goreng sebentar, angkat, lap dengan lap kering.
6. Potong-potong daging bebek ukuran 5 x 2 cm.
7. **Cara Menghidangkan:** Ambil selembar kulit lumpia, olesi dengan *hoisin sauce*, lalu tempatkan 1 – 2 potong bebek goreng, 1 potong mentimun, wortel dan daun bawang sesuai selera, gulung, hidangkan.

336. AYAM KUKUS DENGAN ALUMINIUM FOIL

BAHAN:

- 2 potong daging paha/ dada ayam, potong ukuran 3 x 6 x 1 ¼ cm
- (1 sdm tahu merah, haluskan • 1 sdm taoco, haluskan • ½ sdt gula pasir • garam dan merica bubuk secukupnya • 1 sdt jahe, haluskan • 1 sdt bawang putih halus) **untuk melumuri ayam**
- 1 sdm tepung sagu
- 100 gr kacang polong
- 6 lembar *aluminium foil* ukuran 15 x 15 cm

SAUS TAOCO:

- 2 sdm taoco
- ½ sdm irisan cabai merah
- 3 buah cabai rawit, iris bulat

* 2 sdm air jeruk nipis
* 1 sdt gula halus, cairkan dengan 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Ambil selembar *aluminium foil*, tempatkan sepotong ayam, taburi tepung sagu. Susun kacang polong sebanyak 8 butir di atasnya. Tutup lagi dengan sepotong ayam, lipat bentuk preman.
3. Kukus ayam bungkus selama 15 menit, angkat. Tempatkan dalam piring saji, hidangkan dengan saus taoco dalam tempat terpisah.
4. **Buat Saus Taoco:** Campur semua bahan, aduk rata.

337. AYAM TAOSI

BAHAN:

* 150 gr daging dada ayam, potong-potong
* (1 sdt kecap asin • 1 sdt tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**
* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 sdt irisan jahe
* 1 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, iris serong besar
* 1 sdm *taosi*
* 1 sdm irisan cabai merah
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 50 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum.
3. Masukkan *taosi*, aduk. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Beri cabai, garam, merica, dan air, masak selama 1 menit.
4. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat dan hidangkan.

338. AYAM DENGAN SAUS PLUM

BAHAN:

* 175 gr daging paha ayam, potong-potong
* (1 sdt kecap asin • 1 sdt tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**
* 1½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, cincang
* 2 butir bawang merah iris
* 50 gr jahe muda, potong dadu kecil
* 1 sdm saus plum
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 50 ml air
* Air tepung sagu secukupnya
* Daun ketumbar secukupnya, iris kasar

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
3. Masukkan jahe muda, aduk hingga wangi. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
4. Masukkan saus plum, garam, merica, dan air, masak hingga ayam matang. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat. Beri taburan daun ketumbar.

339. KUKUS RENDANG BEBEK

BAHAN:

- 1 ekor bebek, cuci bersih, potong-potong
- 1 sdm garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula pasir
- 5 lembar daun jeruk
- 5 lembar daun salam
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 mata asam jawa
- 300 ml santan kental, siap pakai

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 15 buah cabai kering
- 5 buah cabai merah
- 4 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah
- 5 butir kemiri
- 1 sdm ketumbar
- 5 cm lengkuas
- 4 cm kunyit
- 1 batang serai bagian putih

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri bebek dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Bubuhi gula, aduk.
3. Tempatkan bebek ke dalam pinggan tahan panas. Masukkan tumisan bumbu, daun jeruk, daun salam, garam, merica, asam jawa, dan santan menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 1 jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan.

340. KUKUS SAYAP AYAM DENGAN LAP CHONG DAN TALAS

BAHAN:

- 600 gr sayap ayam, potong menjadi 2
- 1 sdm garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 butir bawang merah, iris
- 5 ruas jahe, memarkan
- 1 sdm angciu
- 2 buah cabai merah, iris serong

* 2 sdm udng kering, rendam, potong kecil
* 2 potong lap chong, iris 2 cm
* 250 gr talas, potong dadu besar
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 4 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri sayap ayam dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Tempatkan sayap ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, jahe, angciu, cabai merah, udang kering, lap chong, talas, kecap asin, saus tiram, *mushroom soy sauce*, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

341. KUKUS KARI AYAM

BAHAN:

* 1 ekor ayam broiler, cuci bersih dan potong-potong
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 5 lembar daun jeruk
* 1 lembar daun kunyit, potong-potong
* 5 lembar daun salam
* 250 ml santan kental, siap pakai
* 1 mata asam jawa
* 50 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 8 butir bawang merah
* 4 siung bawang putih
* 1 batang serai bagian putih
* 5 cm lengkuas
* 4 cm kunyit
* 15 buah cabai merah

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan gula, aduk.
2. Tempatkan ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri tumisan bumbu, garam, merica, daun jeruk, daun kunyit, daun salam, santan, asam jawa, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

342. TIM AYAM DENGAN ANGCO DAN BIJI TERATAI

BAHAN:

* 600 gr paha ayam/dada ayam, potong-potong

* 8 buah biji angco
* 150 gr biji teratai, rendam selama 30 menit, belah 2, buang bijinya yang berwarna hijau, jika ada
* 1 sdm kici
* 5 buah kelengkeng kering
* 5 ruas jahe
* 1 buah cabai merah, potong bulat
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 2 sdm saus tiram
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm angciu
* 60 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri angco, biji teratai, kici, kelengkeng kering, jahe, cabai merah, garam, merica, gula, kecap asin, *mushroom soy sauce*, saus tiram, minyak wijen, angciu, dan air menjadi satu.
2. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi panas.

343.TIM AYAM DENGAN SAYUR ASIN

BAHAN:

* 600 gr ikan mas
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 100 gr filet ayam , iris seperti batang korek api
* ¼ sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt tepung sagu
* 2 siung bawang putih, iris
* 5 ruas jahe iris
* 1 sdm angciu
* 2 sdm taoco asin
* 4 lembar sayur asin, rendam 10 menit, potong 2 cm x 5 cm
* 1 buah cabai merah, potong bulat
* 2-5 buah cabai rawit, potong bulat kecil
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 60 ml air
* 1 batang daun bawang, potong serong 1 cm

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan lalu beri 2-3 keratan pada badan ikan.
2. Lumuri daging dengan kecap asin, merica, dan tepung sagu hingga rata lalu diamkan kembali selama 10 menit hingga bumbu meresap.
3. Tempatkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri daging, bawang putih, jahe, angciu, taoco, sayur asin, cabai merah, cabai rawit, garam, merica, gula, air, dan daun bawang menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus

selama 25 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.

5. Sajikan selagi hangat.

344. KUKUS BEBEK DENGAN TIRAM KERING

BAHAN:

* 1 ekor bebek, belah dua, cuci bersih
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 300 gr tiram kering, rendam 30 menit, bersihkan
* 12 siung bawang putih dengan kulit
* 2 buah cabai merah
* 5 ruas lengkuas, iris
* 5 ruas jahe, memarkan
* 2 sdm kecap asin
* ½ sdt *mushroom soy sauce*
* 2 sdm saus tiram
* 20 gr gula batu
* 1 sdt garam
* ½ sdt merica bubuk
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri bebek dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Tempatkan bebek ke dalam pinggan tahan panas. Beri tiram kering, bawang putih, cabai merah, lengkuas, jahe, kecap asin, *mushroom soy sauce*, saus tiram, gula batu, garam, merica, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 1 jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, potong 2 cm x 5 cm.
4. Letakkan dan susun ke dalam piring saji. Sajikan selagi hangat.

345. TIM BEBEK DENGAN TANG KUI

BAHAN:

* 600 gr bebek, cuci bersih, potong-potong
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 5 lembar tangkui tipis
* 5 batang tang sam, potong 2 cm
* 6 buah angco
* 6 buah kelengkeng kering
* 10 siung bawang putih dengan kulit
* 2 buah cabai merah utuh
* 2 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt *mushroom soy sauce*
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri bebek dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan

selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.

2. Tempatkan bebek ke dalam pinggan tahan panas. Beri tangkui, tang sam, angco, kelengkeng kering, bawang putih, cabai, angciu, kecap asin, *mushroom soy sauce*, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama I jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, potong 3 cm x 5 cm.
4. Letakkan dan susun ke dalam piring saji.
5. Sajikan selagi hangat.

346. TIM SAYAP AYAM DENGAN TALAS DAN JAMUR MERANG

BAHAN:

* 16 -20 potong sayap ayam bagian tengah
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdt angciu
* 1 sdm tepung sagu
* 200 gr talas, potong dadu besar, goreng
* 150 gr jamur merang segar/ kalengan
* 5 buah jagung muda, potong serasi
* 1 buah wortel, potong serasi
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 butir bawang merah, iris
* 4 ruas jahe, memarkan
* 1 sdm angciu
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 100 ml air
* 3 batang daun ketumbar, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri sayap ayam dengan kecap asin, *mushroom soy sauce*, angciu, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Campur talas, jamur merang, jagung muda, wortel, bawang putih, bawang merah, jahe, angciu, garam, merica, gula, dan air hingga tercampur rata.
3. Tempatkan sayap ayam keliling pinggan tahan panas. Susun campuran talas di tengahnya.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Taburi daun ketumbar di atasnya. Sajikan selagi hangat.

347. KUKUS AYAM PEDAS

BAHAN:

* 500 gr paha ayam, potong-potong
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm bawang merah cincang

* 1 sdm jahe cincang
* 1 sdm taoco
* 1 sdm cabai merah cincang
* 2-5 buah cabai rawit, potong bulat
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm kecap manis
* ½ sdt minyak wijen
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan paha ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, jahe, taoco, cabai merah, cabai rawit, kecap asin, kecap manis, minyak wijen, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
2. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

348. KUKUS NASI DENGAN AYAM DAN IKAN ASIN

BAHAN:

* 300 gr filet ayam, potong 2 x 2 cm
* 1 sdm air jahe
* 1 sdm angciu
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt *mushroom soy sauce*
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu
* 25 gr jambal roti, potong dadu kecil
* 1 sdm minyak sayur
* 1 sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 100 gr beras kualitas baik
* Air secukupnya
* 1 sdm minyak sayur
* 1 blok kaldu instan rasa ayam

SAUS KECAP (CAMPUR MENJADI SATU):

* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm minyak bawang putih
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jahe, angciu, garam, merica, gula, kecap asin, *mushroom soy sauce*, minyak wijen, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Lumuri jambal roti dengan minyak, gula, dan merica hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. Campur ayam dengan jambal roti berbumbu menjadi satu.
4. Masak beras dengan air secukupnya, minyak, dan kaldu blok menjadi satu ke dalam *rice cooker*. Masak selama 15 menit hingga setengah matang.

5. Masukkan dan letakkan campuran ayam berbumbu di atasnya. Masak kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat.
6. Sajikan selagi hangat.

349. KUKUS LO BEBEK

BAHAN:

- 1 ekor bebek, potong menjadi 2 bagian
- 1 sdm garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 5 sdm gula pasir
- 2 sdm *mushroom soy sauce*
- 2 sdm angciu
- 200 ml air
- 5 cm jahe, memarkan
- 8 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah pekak
- 5 cm kayu manis
- 2 buah cabai merah utuh
- 12 siung bawang putih serta kulitnya
- 5 sdm kecap asin
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt ngohiang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri bebek dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Sangrai gula hingga menjadi karamel. Masukkan *mushroom say sauce*, angciu, dan air, aduk hingga rata..
3. Tempatkan bebek ke dalam pinggan tahan panas. Beri air karamel, jahe, lengkuas, pekak, kayu manis, cabai merah, bawang putih, kecap asin, garam, merica bubuk, dan ngohiang menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 1 jam hingga bumbu meresap. Angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong ukuran 5 x 3 cm. Letakkan dan susun ke dalam piring saji.
6. Sajikan selagi hangat.

350. KUKUS AYAM DENGAN BUAH-BUAHAN

BAHAN:

- 500 gr paha ayam, potong-potong
- 1 sdm kecap asin
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 sdm air jahe
- 1 sdm tepung sagu
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 3 sdm *plum sauce*
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm saus cabai
- 100 ml jus sunkist
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm air tepung sagu

* 1 buah mangga muda, iris halus memanjang
* 1 buah apel hijau, iris halus memanjang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan kecap asin, merica, gula, air jahe, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri garam, merica, *plum sauce*, saus tomat, saus cabai, jus sunkist, gula, dan air tepung sagu menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Beri potongan mangga dan apel ke dalam piring saji. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

351. TIM NASI DENGAN PAHA AYAM

BAHAN:

* 500 gr paha ayam, cuci bersih
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt gula pasir
* 2 sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm air jahe
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm tepung sagu
* 150 gr beras kualitas baik
* 1 sdm minyak goreng
* 1 blok kaldu instan
* Air secukupnya, untuk masak nasi

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam, merica, gula, saus tiram, kecap asin, *mushroom soy sauce*, minyak wijen, air jahe, minyak goreng, dan tepung sagu selama 4 jam/1 malam hingga bumbu meresap.
2. Campur beras dengan minyak goreng, kaldu instan, dan air ke dalam *rice cooker* menjadi satu. Masak selama 15 menit hingga setengah matang, letakkan ayam berbumbu di atasnya lalu masak kembali selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

352. KUKUS AYAM DENGAN KENTANG

BAHAN:

* 500 gr paha ayam, potong-potong
* 1 buah bawang bombai, potong dadu 1cm
* 2 siung bawang putih, iris
* 4 ruas jahe, iris
* 500 gr paha/dada ayam, potong-potong
* 300 gr kentang, potong-potong
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya

* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 100 ml air
* 2 batang daun bawang kecil, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang bombai, bawang putih, jahe, kentang, garam, merica, gula, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan air menjadi satu.
2. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi potongan daun bawang, kukus kembali selama 3 menit.
4. Sajikan.

353. KUKUS AYAM MANIS DAN PEDAS

BAHAN:

* 600 gr paha ayam, potong-potong
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm angciu
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 2 sdm saus tiram
* 1 sdm tepung sagu

SAUCE MANIS DAN PEDAS (CAMPUR MENJADI SATU):

* 3 sdm saus tomat
* 1 sdm gula pasir
* 2 sdm saus sambal
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen
* 3 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan kecap asin, angciu, garam, merica, gula, saus tiram, dan tepung sagu, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan ayam ke dalam pinggan tahan panas.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan bumbu meresap.
4. Letakkan dan susun ke dalam piring saji. Siram dengan saus manis dan pedas.
5. Sajikan selagi hangat.

354. TIM AYAM DENGAN JAMUR KANCING

BAHAN:

* 1 ekor ayam, potong-potong, cuci bersih
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm angciu
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 1 buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 1 siung bawang putih, cincang

* 3 ruas jahe iris
* 1 sdm angciu
* 2 sdm saus tiram
* ½ sdt minyak wijen
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 kaleng jamur kancing, potong menjadi 2
* 3 buah tomat, potong-potong
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan kecap asin, ang ciu, merica, gula, dan tepung sagu, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bambai selama 2 menit, masukkan bawang putih dan jahe, aduk sampai wangi.Tuangi angciu
3. Tempatkan ayam dalam wadah tahan panas, beri tumisan bawang bombai, sauce tiram, *mushroom soy sauce*, minyak wijen, jamur kancing, tomat, dan air menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan.

355. TIM PAHA AYAM DENGAN PACIFIC CLAMS

BAHAN:

* 500 gr paha ayam/dada ayam, potong-potong
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm air jahe
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 buah bawang bombai, potong dadu 1cm
* 2 siung bawang putih, iris
* 5 ruas jahe iris
* 1 kaleng *pacific clams*
* 3 buah jamur *hioko*, rendam hingga lunak, potong menjadi 4
* 300 gr tomat, potong tipis
* 1 buah cabai merah, iris tipis serong
* 2 sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdt minyak wijen
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan kecap asin, air jahe, merica, gula, dan tepung sagu, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Campur bawang bombai, bawang putih, jahe, *pacific clams*, jamur *hioko*, tomat, cabai merah, saus tiram, kecap asin, *mushroom soy sauce*, minyak wijen, garam, merica, gula, dan air hingga tercampur rata.
3. Tempatkan ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri campuran *pacific clams*. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan selagi panas.

356. TIM AYAM DENGAN REBUNG DAN JAMUR HIOKO

BAHAN:

* 500 gr sayap ayam, potong menjadi 2
* 1 sdm kecap asin
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 kaleng rebung, potong-potong
* 4 buah jamur *hioko*, rendam, potong menjadi 4
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam hingga mekar, potong-potong
* 6 ruas jahe iris
* 10 siung bawang putih serta kulitnya
* 2 buah cabai merah, potong bulat
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm saus tiram
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdm angciu
* 100 ml air
* 2 batang daun ketumbar, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri sayap ayam dengan kecap asin, gula, merica, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan sayap ayam ke dalam pinggan tahan panas. Beri rebung, jamur *hioko*, jamur kuping hitam, jahe, bawang putih, cabai merah, garam, merica, gula, kecap asin, saus tiram, *mushroom soy sauce*, angciu, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Taburi daun ketumbar di atasnya.
5. Sajikan selagi hangat.

357. AYAM JAMUR KUKUS

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* ½ ekor ayam, potong kecil-kecil, cuci bersih
* 150 gr jamur kancing, iris tipis
* 2 batang daun bawang, potong-potong
* 300 ml kaldu ayam
* 12 butir telur puyuh rebus, kupas
* 2 buah cabai merah, iris
* 150 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 5 butir bawang merah
* 3 siung bawang putih
* 1 sdt garam

* ½ sdt merica bubuk
* 1sdm gula pasir

CARA MEMBUATNYA:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
2. Masukkan ayam, jamur, dan daun bawang, aduk dan masak hingga ayam berubah warna.
3. Tuang kaldu, masak sebentar hingga mendidih. Angkat.
4. Siapkan pinggan, tata tumisan ayam, telur puyuh, dan irisan cabai di atasnya. Tuangi santan, kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

358. TIM AYAM KAPRI

BAHAN:

* 300 gr filet ayam, iris
* 1 sdt air jeruk lemon
* ¼ sdt garam
* ½ sdt merica bubuk
* ½ sdm kecap ikan
* 3 siung bawang putih, cincang kasar
* 1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
* 2 tangkai daun bawang , potong-potong
* 50 gr kapri, potong serasi

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk lemon hingga rata. Letakkan ke dalam pinggan tahan panas.
2. Taburi garam, merica bubuk, kecap ikan, bawang putih, cabai merah, kapri, dan daun bawang di atasnya.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit dengan api kecil hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

359. JAMUR AYAM KUKUS MASAK CABAI

BAHAN:

* 300 gr jamur merang, potong jadi 2 bagian
* 200 gr daging ayam, potong dadu kecil
* 2 buah cabai merah, potong serong
* 2 buah cabai hijau, potong serong
* 6 buah tomat hijau, potong-potong
* 3 batang daun bawang, potong serong
* 2 butir telur
* 5 buah cabai rawit

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 4 butir bawang merah
* 3 siung bawang putih
* ½ sdm garam
* ½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan aduk ayam, jamur, cabai merah, cabai hijau, telur, dan bumbu yang dihaluskan hingga rata,
2. Masukkan daun bawang, cabai rawit, dan tomat. Tuang ke dalam pinggan tahan panas.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.

360. TIM BAYAM AYAM CINCANG

BAHAN:

- 100 gr bayam, rebus sebentar
- 2 sdm irisan daun bawang
- 1 butir telur, kocok
- 150 ml kaldu ayam
- 100 gr ayam giling
- 50 gr jamur merang, iris
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 siung bawang putih, iris
- 100 gr keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Campur menjadi satu bayam, daun bawang, telur, ayam giling, jamur, dan kaldu menjadi satu, aduk rata.
2. Masukkan garam, merica, dan keju parut, aduk.
3. Ambil mangkuk kecil tahan panas, olesi dengan sedikit minyak. Tuang adonan, ratakan dan taburi irisan bawang putih di atasnya.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

361. SAWI PUTIH GULUNG ISI DAGING

BAHAN:

- 500 gr sawi putih
- 200 gr daging cincang
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan air secukupnya
- 1 sdm minyak goreng
- 2 sdm kaldu / air
- 2 sdm wortel , potong dadu kecil-kecil
- 2 sdm jagung manis
- 2 sdm kacang polong

BUMBU (CAMPUR RATA):

- 1 sdt air jahe
- 1 sdm kecap asin
- Garam secukupnya
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan batang dan daun sawi putih lalu siram dengan air mendidih. Diamkan selama 10 menit. Tempatkan

dalam serbet atau kain bersih, peras hingga kering.

2. Rebus daun sawi selama 1 menit. Angkat dan tiriskan.
3. **Buat isi**: Campur daging dengan campuran bumbu, minyak goreng, dan air, aduk satu arah dengan tangan selama 2 menit hingga agak lengket. Tambahkan kaldu/ air, wortel, jagung, kacang polong, dan batang sawi putih hingga rata.
4. Ambil selembar daun sawi putih, tempatkan 1 ½ sdm adonan isi. Lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung kencang. Kukus selama 15 menit hingga matang, potong menjadi 2. Sisihkan.
5. Ambil sisa air bekas mengukus sawi gulung, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan air tepung sagu, siram di atas sawi gulung.

362. PERKEDEL KENTANG DAGING

BAHAN:

* 500 gr daging cincang
* (1 sdm kecap asin •½ sdt air jahe • 1 sdm tepung sagu) **untuk melumuri**
* 200 gr kentang, goreng, haluskan
* 50 gr bawang bombai, cincang
* 60 gr (± 4 lembar) ham / daging asap, cincang
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt kaldu ayam bubuk
* 1 butir, kocok, bagi jadi 2 bagian
* Tepung sagu secukupnya
* Tepung panir secukupnya
* 2 batang daun bawang, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit.
2. Campur daging dan kentang dengan bawang bombai, ham/daging asap, garam, gula, merica bubuk, kaldu ayam, daun bawang, dan setengah bagian telur, aduk hingga rata.
3. Ambil adonan secukupnya, bentuk bulat, pipih. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Gulingkan perkedel pada tepung sagu, celupkan sisa telur kocok, lalu gulingkan ke tepung panir. Goreng hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

363. TIM DAGING DENGAN TONG CHAI

BAHAN:

* 250 gr daging sapi, cincang/ giling
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* ¼ sdt gula pasir

* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak goreng
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm air jahe
* ¼ sdt kecap manis
* 1 sdm tepung sagu
* 2 sdm kaldu / air
* 1 sdm tongchai

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging, kecap asin, garam, gula pasir, merica bubuk, minyak goreng, minyak wijen, air jahe, kecap manis, tepung sagu, dan air, aduk menggunakan sumpit selama 2 menit hingga tercampur rata.
2. Taburi tongchai, kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.

364. CA DAGING CINCANG DENGAN BUNCIS

BAHAN:

* 100 gr daging cincang
* 1 sdm air
* 2 sdm minyak goreng
* 200 gr buncis, potong serong 4 cm
* 50 gr wortel, iris tipis
* 6 gr jamur kuping hitam, rendam hingga mekar, potong-potong
* 50 ml kaldu
* 1 sdm sagu, larutkan dengan sedikit air

BUMBU:

* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdt cincangan bawang putih
* 1 sdm cincangan bawang merah
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* {1 sdt kecap asin • ¼ sdt gula pasir • ½ sdt merica bubuk • 1 sdt tepung sagu } **bumbu untuk melumuri**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri, diamkan hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan daging, aduk- aduk hingga berubah warna dan harum. Tambahkan buncis, wortel, dan jamur kuping hitam, aduk hingga tercampur rata. Beri garam, gula, merica, dan kaldu. Masak sebentar, masukkan air tepung sagu, aduk rata hingga berkilat. Angkat.

365. BOLA KENTANG ISI DAGING

BAHAN:

* 700 gr kentang, goreng, haluskan
* 2 sdm mentega/ keju parut
* Keju parut secukupnya
* Garam secukupnya

ISI:

- 200 gr daging sapi cincang
- ½ buah bawang bombai, cincang halus
- 1 butir telur
- 1 lembar roti tawar, potong dadu, rendam dalam susu hingga empuk
- 2 sdm mentega, cairkan
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- ½ sdt pala bubuk
- 1 sdm bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi**: Campur daging dengan bawang bombai,telur, roti tawar, mentega, garam, merica bubuk, gula pasir, pala bubuk, dan bawang goreng hingga tercampur rata. Aduk dengan tangan dalam gerakan searah selama dua menit. Masukkan lemari es, diamkan selama 3 jam.
2. Campur kentang dengan mentega, telur, dan garam hingga tercampur rata dan halus.
3. Ambil adonan kentang secukupnya, bentuk bulatan seperti bola. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Lubangi bagian tengah adonan kentang dengan menggunakan sendok teh. Taburi dengan sedikit tepung sagu, isi dengan adonan daging, lalu taburi keju parut.
5. Masukkan dalam oven, panggang dengan suhu 250° C selama ± 12 menit hingga kentang matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Hidangkan.

366. DAGING CINCANG CA MI

BAHAN:

- 110 gr mi instan
- 30 gr daging cincang
- 2 sdm minyak goreng
- 3 sdm kacang kedelai segar
- 50 ml air/ kaldu

BUMBU:

- ¼ sdt kecap asin
- ½ sdt air jahe
- ¼ buah bawang bombai
- 1 sdm irisan daun bawang bagian putih
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm irisan daun bawang kecil bagian yang hijau

CARA MEMBUAT:

1. Rebus mi instan hingga matang, siram dengan air dingin. Angkat dan tiriskan.
2. Lumuri daging cincang dengan kecap asin dan air jahe selama 1 menit.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombai dengan api kecil selama 1 menit. Masukkan daun bawang kecil, aduk hingga harum aromanya.
4. Tambahkan daging cincang aduk dengan api besar hingga harum dan berubah warnanya. Masukkan kacang kedelai, beri garam, merica bubuk,

kecap asin, kecap manis, dan air, masak hingga mendidih.

5. Masukkan mi rebus, masak sambil diaduk hingga panas dan tercampur rata. Angkat.
6. Taburi daun bawang kecil, angkat. Hidangkan.

367. DAGING CINCANG DENGAN MAKARONI

BAHAN:

* 75 gr makaroni,
* 750 ml air
* 1 sdm mentega
* 35 gr daging cincang
* 100 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
* 2 sdm kacang polong

BUMBU:

* 50 gr bawang bombai, cincang
* 1 buah tomat besar, rebus ½ menit, buang kulitnya, potong-potong
* 4 sdm saus tomat
* ¼ sdt garam/ secukupnya
* 1 sdt gula pasir
* 1 buah kaldu blok rasa ayam
* 1 sdt *oregano* (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Rebus makaroni dengan garam hingga matang, Angkat, sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang bombai dengan api kecil selama 1 menit hingga harum.
3. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna dan harum. Tambahkan tomat, masak selama 1 menit.
4. Masukkan saus tomat, garam, gula pasir, kaldu, oregano, dan air. Masak hingga air tinggal sedikit. Masukkan kacang polong, kentalkan dengan larutan sagu.
5. Tata makaroni dalam piring saji, siram saus daging di atasnya.

368. DAGING DENGAN SAUS INGGRIS

BAHAN:

* 250 gr daging sapi (has dalam), potong tipis melebar berlawanan serat
* 2 sdm air
* 50 ml minyak goreng, untuk menggoreng
* 3 sdm air / kaldu
* 1 putih telur

BUMBU:

* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm perasan air jahe
* 1 sdm tepung sagu

SAUS:

* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis

* ½ buah bawang bombai, iris bulat tipis
* 1 sdt garam/ secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt merica bubuk
* 4 sdm saus tomat
* 1 sdt kaldu ayam bubuk
* ½ buah bawang bombai, iris bulat
* 1 sdm saus Inggris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan semua bahan dan bumbu hingga tercampur rata. Masukkan 1 sdm air, aduk-aduk hingga bumbu meresap. Masukkan lagi 1 sdm air, aduk-aduk lagi hingga bumbu meresap, diamkan selama 10 menit.
2. Goreng daging hingga berubah warna. Angkat, sisihkan.
3. Tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan semua bumbu untuk saus, masak hingga mendidih. Tambahkan daging yang sudah digoreng, aduk-aduk hingga tercampur rata. Taburi sisa irisan bawang bombai. Angkat, hidangkan selagi panas.

369. DAGING CINCANG SIRAM TELUR DADAR

BAHAN:

* 1 butir telur ayam
* Minyak goreng secukupnya
* 1 ½ sdm minyak goreng
* 50 gr daging cincang
* 10 gr sayur campur, misalnya wortel, biji jagung, dan kacang polong
* 100 ml kaldu / air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

BUMBU:

* ½ sdt bawang putih cincang
* 1 sdm irisan daun bawang kecil bagian putih
* 1 lembar irisan tipis jahe
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdm kecap asin
* 1 sdt kaldu ayam
* 1 batang daun seledri, iris
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dengan garam dan merica bubuk secukupnya, buat dadar telur hingga setengah matang. Potong ukuran 5 x 5 cm, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang, dan jahe hingga harum. Masukkan daging, aduk-aduk hingga berubah warna. Masukkan sayur campur, beri garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, dan kaldu / air. Masukkan kaldu ayam, masak hingga mendidih, lalu kentalkan dengan air tepung sagu.
3. Taburi daun seledri dan minyak wijen. Siram di atas telur dadar. Hidangkan.

370. DAGING ASAP GULUNG ISI ASPARAGUS

BAHAN:

* 1 batang asparagus segar
* 300 ml air
* 1 lembar daging asap

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, rebus asparagus selama 1 menit. Angkat, siram dengan air dingin matang, lalu potong jadi dua bagian.
2. Ambil selembar daging asap, isi 1 buah asparagus, lalu gulung kencang. Tusuk dengan tusukan gigi, lakukan hal yang sama hingga selesai. Hidangkan.

371. DAGING CA SAYUR ASIN

BAHAN:

* 1 ikat kecil sayur asin
* 1 sdm minyak goreng
* 100 gr daging sapi, iris halus panjang
* 100 gr kacang kedelai segar
* 100 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

BUMBU:

* 1 sdm cincangan bawang merah
* 2 siung bawang putih, cincang
* 1 sdt irisan jahe halus memanjang
* 2 sdt gula pasir
* 1 buah tomat merah, potong kecil-kecil
* Garam secukupnya
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan sayur asin, potong halus panjang, Rendam selama 1 jam. Angkat, peras hingga kering. Sangrai sayur asin hingga agak mengering. Beri gula, masak terus sambil diaduk hingga gula mencair. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Tambahkan kacang kedelai segar, sayur asin, dan tomat. Beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan air, aduk hingga rata. Tutup panci, masak hingga air tinggal sedikit. Angkat. Hidangkan.

372. DAGING KUKUS DENGAN KUNING TELUR

BAHAN:

* 150 gr daging sapi, cincang
* 5 sdm air
* 1 kuning telur asin
* 1 sdt tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm irisan jahe

BUMBU:

- ½ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- ¼ sdt kecap asin
- 1 sdt air jahe
- ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung sagu dan minyak goreng dengan bumbu, aduk hingga rata.
2. Campur daging dengan campuran bumbu hingga, aduk selama 2 menit.
3. Tambahkan 1 sdm air, aduk lagi hingga air meresap. Lakukan hal yang sama dengan sisa air hingga air habis.
4. Tempatkan dalam mangkuk tahan panas. Tempatkan kuning telur asin di atas adonan daging, taburi irisan jahe. Kukus selama ±15 menit hingga matang, angkat dan hidangkan.

373. KENTANG DENGAN DAGING CINCANG

BAHAN:

- 75 gr daging sapi cincang
- 100 gr kentang, kupas, potong dadu kecil rendam
- 200 ml air/ kaldu
- 1 sdt air tepung sagu
- 1 sdm minyak goreng, untuk menumis

BUMBU:

- 1 sdt bawang putih halus
- 1 lembar irisan jahe
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm daun bawang putih kecil
- ½ sdt kecap inggris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga daging berubah warna. Masukkan kentang, beri gula, merica bubuk, dan kecap asin, aduk hingga rata.
2. Tambahkan air/ kaldu, masak dalam wajan tertutup hingga daging matang dan air tinggal sedikit.
3. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat. Taburi daun bawang dan kecap inggris.

374. KENTANG PANGGANG DENGAN SAUS DAGING

BAHAN:

- 100 gr kentang, rebus hingga matang, haluskan
- 1 sdm mentega
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk

- 1 sdm minyak goreng
- 60 gr daging cincang
- 25 ml susu cair
- 25 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 20 gr kacang polong
- 20 gr wortel, rebus
- 1 buah tomat, iris / 3-4 buah tomat cherry

BUMBU:

- ½ buah bawang bombai kecil, cincang kasar
- ½ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm saus tiram

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan kentang halus dengan mentega, garam, dan gula pasir hingga tercampur rata.
2. Ambil adonan secukupnya, lalu dibentuk bulat gepeng. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis dan membentuk 3-4 buah bulatan gepeng, panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan.
3. **Buat Saus Daging**: Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging, aduk-aduk hingga daging berubah warna. Beri garam, gula, merica bubuk, dan saus tiram, aduk hingga tercampur rata. Tambahkan susu dan air, masak hingga air mengental dan tinggal setengahnya. Angkat.
4. Tempatkan kentang panggang dalam piring saji, siram dengan saus daging. Sajikan dengan kacang polong, wortel, dan tomat.

375. TUMIS DAGING SAPI DENGAN MANGGA

BAHAN:

- 150 gr daging sengkel, iris tipis
- ½ buah mangga matang, potong dadu
- 1 sdt tepung sagu
- 300 ml kaldu
- 3 sdm minyak goreng

BUMBU:

- 1 sdt kecap manis
- 1 sdt merica bubuk
- ¼ sdt gula pasir
- 1 sdt bawang putih halus
- 2 irisan tipis jahe
- 1 sdt irisan daun bawang kecil
- Sedikit garam, jika perlu
- 1 sdt saus tiram
- 1 sdt saus inggris

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung sagu, kecap, merica bubuk, dan gula pasir, aduk hingga rata.
2. Lumuri daging dengan campuran tepung sagu, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum. Masukkan daging, aduk cepat dengan

api besar selama 1-2 menit hingga berubah warna. Masukkan mangga, beri garam, saus tiram,dan saus inggris, aduk hingga rata. Angkat, hidangkan.

376. HAMBURGER STEAK

BAHAN:

* 150 gr daging sapi cincang
* 7 sdm mentega
* 2 potong roti tawar, rendam dalam 30 ml kaldu ayam, peras
* 2 buah mata sapi
* 10 gr kacang polong, jika suka
* 20 gr wortel, potong-potong, rebus sebentar

BUMBU:

* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 20 gr bawang bombai, cincang halus
* Saus tomat secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan daging dengan garam, gula, dan merica bubuk hingga tercampur rata. Masukkan bawang bombai, 1 sdm mentega, dan roti tawar, aduk hingga rata.
2. Ambil adonan secukupnya, bagi jadi 2 bagian, lalu bentuk bulat dan pipihkan.
3. Cairkan 6 sdm mentega, goreng adonan daging hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Tempatkan hamburger dan telur mata sapi dalam piring saji. Hidangkan bersama kacang polong, wortel, dan saus tomat.

377. STEAK DENGAN JAMUR KANCING

BAHAN:

* 200 gr filet daging sapi, potong jadi 2 bagian
* 2 sdm mentega
* 50 gr jamur kancing kalengan / yang segar, iris
* ½ buah bawang bombai, cincang kasar
* 1 ½ sdt garam
* 1 sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt pala bubuk
* 3 sdm saus tomat
* 2 sdm saus Inggris
* 60 ml kaldu ayam
* 1 buah tomat merah, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Pukul-pukul daging dengan pemukul daging, taburi 1 sdt garam, ½ sdt merica, dan pala bubuk di atasnya.
2. Cairkan mentega dalam wajan anti lengket, goreng daging berbumbu hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Dengan sisa mentega, tumis bawang bombai dengan api kecil hingga

harum. Masukkan jamur kancing, aduk-aduk. Beri ½ sdt garam, gula, ½ sdt merica bubuk, saus tomat, saus inggris dan kaldu.

4. Masukkan daging goreng, masak terus hingga mendidih. Angkat.
5. Tempatkan daging dalam piring saji, beri irisan tomat, hidangkan.

378. STEAK UNTUK PESTA

BAHAN:

* 500 gr daging sapi bagian sengkel, potong jadi 8, pukul-pukul
* 3 sdm mentega
* 50 gr tomat, potong-potong
* 300 ml air
* 3 buah wortel, potong dadu
* 300 gr kentang, potong dadu kecil
* 20 buah telur puyuh, rebus, buang kulitnya
* 1 ½ sdm tepung maizena, cairkan dengan 4 sdm
* 150 gr kacang polong

BUMBU:

* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt merica bubuk
* 2 sdm kecap asin
* 1 sdt pala bubuk
* ½ buah bawang bombai, potong-potong
* 1 sdt kaldu ayam bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan gula, merica bubuk, kecap asin, dan pala bubuk, diamkan selama ± 15 menit.
2. Cairkan 3 sdm mentega dalam wajan antilengket, goreng daging hingga harum dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Panaskan 1 sdm mentega, tambahkan sisa mentega bekas menggoreng daging, tumis bawang bombai hingga harum.
4. Tambahkan tomat, air, dan kaldu bubuk. Masukkan daging goreng, masak dengan api kecil hingga daging matang dan empuk. Angkat dagingnya.
5. Potong daging ukuran 1 x 1 cm, masukkan kembali daging ke wajan, masak terus hingga air tinggal sedikit.
6. Masukkan wortel, kentang, dan telur puyuh, masak hingga matang. Tambahkan kacang polong dan larutan tepung maizena, masak terus sambil diaduk hingga mengental.

379. DAGING SAPI SAUS TIRAM

BAHAN:

* 250 gr brokoli
* {1 sdm minyak goreng rendah kolesterol • ½ sdt garam} **untuk merebus brokoli**
* 300 gr daging sapi (has dalam), potong tipis melebar berlawanan serat

* [1 putih telur • 1 sdm kecap asin • 1 sdm perasan air jahe • 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol • 1 sdm tepung maizena • 2 sdm air] **bumbu untuk melumuri daging**
* 150 ml minyak goreng rendah kolesterol
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 ruas jari (2 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdm angciu
* 2 sdm saus tiram
* ½ sdt kecap asin
* ¼ sdm merica bubuk
* 150 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam brokoli dalam air garam, diamkan selama ± 10 menit, angkat, tiriskan.
2. Rebus brokoli dengan minyak dan garam selama ± 1 menit. Angkat, tiriskan. Tempatkan dalam piring saji.
3. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri. Diamkan selama ± 10 menit. Goreng daging sampai berubah warna. Angkat, tiriskan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum, tuang angciu. Lalu masukkan daging sapi, aduk-aduk.
5. Tuangi saus tiram, kecap asin, merica, dan air. Tutup wajan, diamkan selama ± 3 menit. Setelah matang, angkat, siramkan ke atas brokoli. Hidangkan.

380. DAGING SAPI KULUYUK

BAHAN:

* 300 gr daging sapi (has dalam), potong dadu ukuran 2 ½ cm
* {1 sdm kecap asin • 1 sdm perasan jahe • ¼ sdt merica bubuk • 1 putih telur • 1 sdm tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 3 sdm tepung terigu campur dengan 2 sdm tepung sagu
* 200 ml minyak goreng rendah kolesterol
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 ruas jahe (2 cm), iris tipis
* 1 sdm angciu
* {1 sdm cuka beras • 1 ½ sdm gula pasir • 3 sdm saus tomat • 1 sdt gula pasir atau sesuai selera • ¼ sdt merica bubuk 1 sdm kecap asin} **campur, untuk bumbu asam manis**
* 200 ml air
* 2 buah cabai merah, iris serong tipis
* 50 gr nanas, potong-potong
* 50 gr wortel, potong-potong
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit.
2. Gulingkan daging berbumbu pada campuran tepung sampai daging rata terbalut tepung.

3. Panaskan minyak, goreng daging hingga berwarna kecokelatan (selama ± 3 menit). Angkat. Lalu goreng lagi selama 1 menit, angkat, tiriskan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum aromanya. Tuangi angciu, masukkan campuran bumbu asam manis dan air. Masak sampai mendidih.
5. Masukkan daging goreng, cabai merah, nanas, dan wortel. Aduk-aduk sampai tercampur rata dan kuah tinggal sedikit. Sesaat sebelum diangkat, ciprati minyak wijen, angkat. Hidangkan.

381. DAGING SENGKEL NGOHIANG

BAHAN:

- 1 kg daging sengkel sapi
- 2000 ml air, untuk merebus
- 3 siung bawang putih dengan kulitnya
- 1 ruas jahe, memarkan
- 6 buah cabai merah
- ¼ sdt *ngohiang*
- 50 ml kecap asin
- 6 sdm angciu
- 8 sdm *mushroom soy sauce*
- 5 sdm gula pasir
- 1sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air dan semua bahan lainnya dengan api besar. Masak sampai daging matang, empuk, dan kuahnya tinggal sedikit (± 150 ml). Angkat iris-iris daging ukuran ¼ cm.
2. Hidangkan bersama kuahnya.

382. DAGING SAPI DENGAN SAUS BAWANG PUTIH

BAHAN:

- 1 kg daging sapi (has dalam)
- 1000 ml air

MEREBUS DAGING:

- 1 sdm angciu
- 2 batang daun bawang kecil, ikat
- 1 ruas (2 cm) jahe, memarkan

SAUS BAWANG PUTIH:

- 1 sdm bawang putih halus
- ½ sdt gula pasir
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm minyak cabai

MINYAK CABAI:

- 1 sdm minyak wijen
- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- ½ sdt cabai bubuk
- ½ sdm merica cina, sangrai
- 1 batang daun bawang kecil, ikat
- 1 sdt bawang putih halus

* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air panas, masak daging dengan bahan untuk merebus daging hingga daging matang dan empuk.
2. Angkat daging, potong tipis melebar. Susun dalam piring saji.
3. Campur semua bahan untuk saus bawang putih hingga tercampur rata. Siram ke atas daging.
4. **Buat Minyak Cabai**: Campur semua bahan aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat.
5. Hidangkan irisan daging bersama saus bawang putih dan minyak cabai.

383. STEAK DAGING SAPI

BAHAN:

* 500 gr daging sapi (has luar), potong jadi 8 bagian
* (¼ sdt merica bubuk • ½ sdt pala bubuk • 2 sdm kecap manis) **bumbu untuk melumuri**
* 3 sdm mentega, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 2 buah bawang bombai, iris tipis
* (½ buah pala • 3 buah tomat, potong besar-besar • 1 sdm garam • 1 sdt gula pasir • ½ sdt merica bubuk • 2 sdm kecap asin) **bumbu untuk menumis daging**
* 1250 ml air
* 3 buah wortel potong-potong
* 150 gr kacang polong
* 1 ½ sdm tepung maizena, cairkan dengan 4 sdm air

ACAR MENTIMUN:

* (250 gr mentimun, buang bijinya, iris ¼ cm • ½ sdt garam • 1 ½ sdm cuka • ½ sdm gula pasir) **aduk rata, diamkan selama 1 jam atau 1 malam**
* 300 gr kentang rebus, potong bulat (½ cm)
* 3 butir telur rebus, iris melingkar

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan mentega sampai mencair dalam wajan antilengket. Goreng daging sampai harum dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai layu. Masukkan daging sapi, bumbu untuk menumis daging sapi, dan air, masak sampai daging matang.
4. Angkat daging, potong-potong ukuran 2 cm x 4 cm. Masukkan kembali daging ke wajan, teruskan masak hingga air tinggal ± 500 ml dan daging empuk. Masukkan wortel, kacang polong, dan cairan tepung maizena. Aduk-aduk hingga matang, angkat.
5. Susun acar mentimun, kentang rebus, telur rebus, dan daging sapi dalam piring saji, siram kuah di atasnya. Hidangkan.

384. ANGSIO BUNTUT SAPI

BAHAN:

* ekor (1-1 ½ kg) buntut sapi
* 2 sdm air jeruk nipis
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 2 buah bawang bombai
* 2 siung bawang putih, iris halus
* 1 ruas jahe, (2 cm)
* 2000 ml air atau secukupnya
* 3 buah wortel, potong 2 memanjang ukuran 3 cm, rebus hingga matang
* ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

BUMBU:

* (450 gr tomat, potong • 1 ruas (4 cm), jahe, memarkan • 1 ½ sdt garam atau sesuai selera 15 gr gula batu • ½ sdt merica bubuk • 1 sdm merica utuh • 1 buah pala, belah 2 • 3 cm kayu manis • 2 buah bunga lawang (pekak) • 4 sdm saus tomat • 4 sdm kecap asin • 1 sdm *mushroom say sauce)* **campur jadi satu**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri buntut sapi dengan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus buntut sapi selama ± 15 menit. Angkat, lalu cuci.
3. Panaskan minyak, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe sampai harum. Masukkan buntut sapi rebus, aduk-aduk sampai harum.
4. Masukkan campuran bumbu dan air, masak sampai buntut matang dan empuk (bila buntut belum empuk dapat ditambah air). Masak hingga air tinggal sedikit ± 200 ml.
5. Masukan wortel dan cairan tepung sagu, masak sampai mengental. Angkat. Hidangkan.

385. DAGING MASAK TAOCO

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 3 siung bawang putih, haluskan
* 2 butir bawang merah, haluskan
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris panjang, haluskan
* 3 buah cabai hijau, iris serong
* 2 buah cabai merah, iris serong
* 2 sdm *hoisin sauce*
* 1 sdm taoco
* 200 gr daging sapi, potong dadu 1 cm
* 1 buah tahu kuning, potong dadu 1 cm
* 75 gr jagung muda, potong kecil
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin

* 150 ml air
* 100 gr kacang kedelai segar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai berbau harum. Masukkan cabai hijau, cabai merah, *hoisin sauce*, dan taoco. Aduk sebentar, masukkan daging sapi, masak hingga warna berubah.
2. Setelah itu masukkan tahu, jagung muda, garam, gula, merica, kecap asin, dan air. Tutup wajan. Masak hingga air sedikit (± 50 ml). Masukkan kacang kedelai , aduk-aduk. Setelah matang, angkat. Hidangkan.

386. DAGING SAPI CA KANGKUNG

BAHAN:

* 3 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdm taoco
* 1 buah cabai merah, iris tipis
* 200 gr daging sapi (has dalam), iris tipis berlawanan serat
* ¼ sdt garam atau selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 200 ml air
* 2 ikat kangkung, petik daunnya
* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan taoco dan cabai. Aduk-aduk.
2. Masukkan daging, aduk- aduk hingga berubah warna. Masukkan garam, gula pasir, merica bubuk, dan air, masak sampai matang, angkat.
3. Rebus kangkung, dengan minyak selama ½ menit, angkat, susun dalam piring saji. Siram masakan daging di atasnya. Hidangkan.

387. TIM DAGING SAPI BUMBU TAOSI

BAHAN:

Tim Daging Sapi:

* 300 gr daging sapi cincang
* 1 ½ sdm taosi
* ¾ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 butir telur ayam
* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm air
* 1 sdm tepung sagu

SIRAMAN DAGING:

* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis

* 1 siung bawang putih, cincang
* 1 ruas (1cm) jahe, iris tipis panjang
* 1 ½ sdm taosi

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan untuk tim daging sapi, aduk- aduk selama satu menit. Susun daging dalam piring tahan panas.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan taosi hingga harum. Siram ke atas daging.
3. Panaskan air dalam panci. Masukkan wadah berisi daging, tim daging selama 15 menit sampai matang. Angkat.
4. Hidangkan.

388. DAGING PANGGANG BUMBU KECAP

BAHAN:

* 500 daging sapi, potong 8 cm x 4 cm x 2 cm, pukul- pukul melawan serat
* [2 sdm kecap manis • 2 sdm kecap asin • 1 sdm perasan air jahe (dari 2 ½ sdm jahe halus yang diperas dengan 1 sdm air) • ¼ sdt merica bubuk • 2 buah jeruk lemon, peras, ambil airnya] **campur untuk melumuri daging**
* 2 sdm mentega cair

SAUS JERUK LEMON:

* [2 buah gandaria/ belimbing sayur, potong sedang • 2 buah jeruk lemon, ambil airnya • 3-10 buah cabai rawit, potong kecil • ¼ sdt merica bubuk • 2 buah bawang merah, potong kecil] **campur**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan bumbu dan mentega cair, diamkan selama kurang lebih ± 30 menit.
2. Panggang dalam oven hingga matang. Angkat.
3. Susun dalam piring saji, hidangkan dengan disiram saus jeruk lemon.

389. LIDAH SAPI MASAK TOMAT

BAHAN:

* 1 buah lidah sapi
* 2 sdm garam
* 2 ½ sdm air perasan jeruk nipis
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 2 buah bawang bombai, potong dadu besar
* [300 gr tomat segar , iris tebal melingkar • 6 siung bawang putih • 1 ruas jahe, memarkan • 1 buah pala, belah 2 • 2 buah bunga lawang • 1 ruas (2 cm) kayu manis • 3 biji cengkih • 3 buah cabai merah, potong dua • 1 sdt garam atau selera • ¾ sdm gula pasir • ¼ sdt merica

bubuk • 1 sdm angciu • 2 sdm kecap asin • 1 sdt *mushroom soy sauce*} **campur untuk bumbu**

* 1500 ml air
* 1 batang wortel, rebus, potong-potong
* ¼ sdm tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
* ½ sdm air perasan jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Siram lidah dengan air mendidih, bersihkan. Lumuri lidah dengan garam dan air perasan jeruk nipis, diamkan selama ± 15 menit. Cuci lidah sampai bersih, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan lidah, semua bumbu, dan air. Masak selama 60 menit sampai lidah matang, empuk dan tinggal ± 200 ml. Setelah lidah matang, angkat lidahnya, potong-potong ukuran ¼ cm. Susun di atas piring saji.
3. Masukkan wortel dan cairan tepung sagu ke kuah rebusan lidah, masak sampai kuah mengental.
4. Ciprati air jeruk nipis. Angkat siram ke atas potongan lidah yang telah disusun di piring saji.

390. DAGING SAPI KERUPUK UDANG

BAHAN:

* 300 gr daging sapi (has dalam), potong tipis melawan serat
* {1 sdm kecap asin • 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol • 1/8 sdt merica bubuk • 1 sdm tepung maizena} **untuk melumuri daging**
* 150 gr minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus
* 1 ruas (2 cm) jahe, cincang
* 1 sdm irisan serai bagian putih
* 3 buah cabai merah, iris tipis
* 2-10 buah cabai rawit, iris tipis
* ¾ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 3 sdm air
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 15 buah kerupuk udang goreng
* 100 gr suun, gunting-gunting, goreng
* 50 gr kacang tanah tanpa kulit, goreng, tumbuk kasar

SAUS CABAI:

* {2 siung bawang putih, cincang, goreng, haluskan • 2 buah cabai merah, giling kasar • 1 sdm cuka • 1 sdm gula pasir • 200 ml air • ¼ sdt garam} **campur jadi satu**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bahan untuk melumuri, diamkan selama ±10 menit. Goreng daging hingga berubah warna. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih,

bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan serai, cabai merah, cabai rawit, dan daging. Aduk-aduk.

3. Masukkan garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, dan air. Aduk sampai tercampur rata, angkat. Tempatkan dalam wadah saji, taburi irisan daun bawang kecil. Cara menghidangkan: ambil sepotong kerupuk udang, tata suun goreng, daging, dan tumisan bumbu di atasnya. Beri taburan kacang goreng. Hidangkan bersama saus cabai.

391. DAGING SAPI GORENG DENGAN CUKA HITAM

BAHAN:

- 300 gr daging sapi (has dalam), potong dadu 1 ½ cm
- {1 sdm kecap asin • ¼ sdt merica bubuk • 1 sdm angciu
- 1 putih telur • 1 sdm tepung maizena} **campur untuk melumuri**
- 150 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
- {½ sdt bawang putih halus
- 1 sdt bawang merah halus • 1 sdt jahe cincang • 1 sdm *ang ciu*} **bumbu untuk menumis**
- 10 buah cabai kering, potong-potong
- 6 buah *waterchesnut*, potong dadu kecil
- 2 sdm jamur kuping hitam, rendam selama ± 10 menit sampai mekar, cuci, potong-potong sedang
- 3 sdm cuka hitam
- 2 ½ sdm gula pasir
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdm minyak wijen
- 3 sdm air
- 50 gr kacang tanah goreng tanpa kulit
- 1 sdm irisan kasar daun bawang kecil.

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu, diamkan selama 10 menit. Panaskan minyak, goreng daging sampai matang selama ± 3 menit, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu sampai harum, masukkan cabai kering dan *waterchesnut*, aduk-aduk, lalu masukkan jamur kuping hitam, aduk sebentar, tambahkan cuka hitam, gula pasir, garam, merica bubuk, kecap asin, minyak wijen, dan air, aduk-aduk.
3. Masukkan daging sapi, aduk cepat, masak sebentar sampai kental. Angkat, tempatkan dalam piring saji, taburi dengan kacang goreng dan daun bawang.

392. DAGING SAPI CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

- 300 gr daging sapi (has dalam), iris kecil memanjang

* {1 sdm kecap asin • 1 sdm tepung sagu • ¼ sdt merica bubuk • 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol} **untuk melumuri daging**
* 150 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 1 sdm bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus
* 1 sdm jahe halus
* 1 sdm angciu
* 1 buah cabai merah, hilangkan bijinya, iris halus memanjang
* 6 buah *waterchesnut*, iris halus memanjang
* 1 sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdm minyak wijen
* 1 ½ sdm *chili bean sauce*
* 6 sdm air
* ½ sdt air perasan jeruk nipis
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan bumbu, diamkan selama ± 10 menit.
2. Panaskan minyak, goreng daging sapi sampai matang. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum.Tuangi angciu. Masukkan cabai, *waterchesnut*, daging sapi, garam, gula pasir, merica bubuk, minyak wijen, *chili bean sauce*, dan air. Aduk sampai tercampur rata.
4. Terakhir masukkan air jeruk nipis dan daun bawang kecil, aduk sampai tercampur rata. Angkat. Hidangkan.

393. DAGING SAPI CABAI KOMBINASI

BAHAN:

* 300 gr daging sapi, iris melebar
* {1 sdm kecap asin • 1 sdt minyak wijen • ¼ sdt merica bubuk • 1 putih telur • 1 sdm tepung sagu} **untuk melumuri daging**
* 100 ml minyak goreng rendah kolesterol
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdm angciu
* 1 sdm *hoisin sauce*
* 1 sdm *chili bean sauce*
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt merica bubuk
* 2 sdm jamur kuping hitam, rendam air hangat hingga mekar
* 2 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus memanjang
* 6 buah *waterchesnut*, iris halus memanjang
* 50 gr jagung muda, iris serong
* 150 ml air
* 2 buah cabai hijau, buang bijinya, iris serong memanjang
* ¼ sdm tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 10 menit.
2. Panaskan minyak, goreng daging selama 1 menit, angkat, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Tuangi angciu, *hoisin sauce*, dan *chili bean sauce*. Aduk rata. Masukkan daging sapi, garam, merica, jamur kuping, cabai merah, *waterchesnut*, jagung, dan air. Aduk-aduk sampai matang. Terakhir masukkan cabai hijau, aduk sampai rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, angkat. Hidangkan.

394. SAPO SANDUNG LAMUR

BAHAN:

* 400 gr daging sapi (sandung lamur)
* 1 sdm air jeruk nipis
* {2 buah bunga lawang • 1 ruas (2 cm) kayu manis • 1 buah pala dibagi 2 • 1 ruas (2 cm) jahe, memarkan} **bumbu untuk merebus daging**
* ± 1500 ml air
* 3 sdm minyak, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, memarkan
* 1 cm jahe
* ½ sdm angciu
* 200 gr lobak, potong-potong
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air.

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan air jeruk nipis, diamkan selama ± 10 menit, cuci daging sampai bersih, tiriskan.
2. Rebus daging dengan bumbu sampai empuk selama 1 jam. Angkat, tiriskan. Potong dadu daging ukuran 2 cm.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, dan jahe sampai harum. Tuang angciu. Masukkan semua bahan bumbu untuk menumis. Tuangi kaldu. Masukkan potongan daging dan lobak. Pindahkan ke sapo (wadah keramik tahan panas). Masak sampai air tinggal sedikit (± 200 ml). Masukkan cairan tepung sagu, dan minyak wijen. Aduk sampai tercampur rata dan kuah mengental. Angkat.

395. DAGING HOT PLATE

BAHAN:

* 300 gr daging sapi (has dalam) potong berlawanan serat ukuran 4 cm x 2 cm x ½ cm
* {1 sdm tepung sagu • 1 sdm kecap asin • 1 sdm air perasan jahe • 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol • ¼ sdt merica bubuk} **bumbu untuk melumuri daging**
* 5 sdm minyak goreng rendah kolesterol

* 2 siung bawang putih, iris halus
* 2 butir bawang merah, iris halus
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdm angciu
* 3 sdm saus tomat
* 2 sdm kecap inggris
* 1 sdm gula pasir
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 200 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 15 menit. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan 3 sdm minyak, goreng daging sampai berubah warna, angkat.
3. Panaskan *hot plate* di atas api.
4. Panaskan sisa minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Tuangi angciu, saus tomat, kecap inggris, gula pasir, garam, merica bubuk, kecap asin, dan air. Masak hingga air mendidih. Masukkan daging, masak selama 2-3 menit.
5. Letakan *hot plate* yang sudah panas di atas meja. Tuangi masakan di atasnya, hingga terdengar bunyi berdesis dan keluar asap.

CATATAN:

Hot plate, merupakan wadah dari besi tembaga berukuran 14 cm x 20 cm, berbentuk seekor sapi, di bagian bawahnya diberi alas dari kayu untuk menahan panas dari besi tembaga di atasnya. Biasanya wadah ini digunakan untuk hidangan daging yang disajikan panas- panas.

396. DAGING PANGGANG DENGAN SAYURAN

BAHAN:

* 4 potong daging sapi has luar @ 100 gr
* {1 sdm taoco, haluskan • 2 sdm *hoisin sauce* • 1 sdt bawang putih halus • 1 sdt jahe halus • 1 sdt minyak wijen • ½ sdt garam • ½ sdt gula pasir • ¼ sdt merica bubuk} **bumbu untuk melumuri**
* {2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 150 gr udang, kupas
* 100 gr kacang polong
* 50 gr biji jagung manis
* ¾ sdt garam atau sesuai selera
* 2 mangkuk nasi

UNTUK SAUS:

* {4 sdm *hoisin sauce* • 2 sdm air • 1 sdm minyak wijen • 1 sdm gula pasir} **campur semua bahan, didihkan**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan taoco, *hoisin sauce*, bawang putih, jahe, minyak wijen, garam, gula, dan merica bubuk. Diamkan selama minimal 2 jam.
2. Panggang daging sampai matang.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan udang, aduk sampai berubah warnanya. Masukkan kacang, biji jagung, dan garam. Aduk selama 1 menit. Angkat.
4. Hidangkan nasi dengan daging

panggang dan tumisan udang serta sausnya.

397. MAS DAN PERAK DAGING SAPI PEDAS

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 3 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 1 sdm cabai giling
* 1 sdm *hoisin sauce*
* 200 gr daging sapi, potong tipis melebar berlawan serat
* 1 potong tahu kuning, potong tipis
* 1 batang daun bawang
* 1 sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 50 ml air
* 1 buah paprika, potong tipis
* 2 buah bakpao siap beli

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan *chili bean sauce*, cabai giling, dan *hoisin sauce*, aduk-aduk.
2. Masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan tahu, daun bawang, garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan air. Aduk hingga rata. Masak selama 2 menit.
4. Masukkan paprika, masak selama 1 menit. Angkat.
5. Hidangkan dengan bakpao (bisa dikukus atau digoreng).

398. ANEKA ANGSIO DENGAN NASI

BAHAN:

* 12 buah sayap ayam
* 8 buah ampela
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 15 butir telur puyuh, rebus, buang kulitnya
* 2 buah bunga lawang (pekak)
* ¼ sdt *ngohiang*
* 8 sdm kecap *kikkoman*
* 3 sdm *mushroom soy sauce*
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 2 sdm gula batu/gula merah
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 potong kulit jeruk kering
* 600 ml air
* 4 mangkuk nasi

CA KAPRI:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, memarkan

* 200 gr kapri
* ¼ sdt garam atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri sayap dan ampela ayam dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit. Cuci, tiriskan.
2. Campur bunga lawang, *ngohiang*, kecap *kikkoman*, *mushroom soy sauce*, garam, gula, merica, kulit jeruk kering, dan air. Masak hingga mendidih. Masak dengan api kecil selama 10 menit.
3. Masukkan sayap, ampela, dan telur puyuh selama 10 menit. Diamkan selama minimal 4 jam.
4. Hidangkan dengan nasi dan ca kapri.
5. **Buat Ca Kapri**: Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan kapri dan garam, aduk-aduk selama 1 menit. Angkat.

399. PAPRIKA DENGAN DAGING SAPI

BAHAN:

* 200 gr daging sapi, potong tipis berlawanan serat, iris halus
* {1 sdt kecap asin • 1 sdm minyak goreng • 1 sdm air jahe • 1 sdm air • 1 sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus

* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm angciu
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 2 buah paprika, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Tuang angciu, masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan garam, gula, dan merica, aduk hingga rata. Beri paprika, aduk selama 30 detik dengan api besar. Angkat dan hidangkan.

400. ANGSIU DAGING DENGAN NASI

BAHAN:

* 500 gr daging sengkel
* 100 ml kecap asin
* 3 sdm *mushroom soy sauce*
* 2 sdm angciu
* 5 cm jahe, memarkan
* 1 batang daun bawang
* 1 sdm gula pasir
* 2 buah bunga lawang (pekak)
* 1000 ml air
* 300 gr lobak, potong besar

- 100 gr wortel, potong besar
- 6 piring nasi

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging selama 5 menit, angkat dan buang airnya.
2. Masak daging sengkel bersama semua bahan kecuali lobak, wortel, dan nasi selama 1 jam hingga daging matang dan lunak. Angkat dan potong-potong.
3. Masukkan lobak dan wortel, masak hingga lobak matang dan air tersisa 200 ml. Angkat. Siram di atas nasi, hidangkan.

401. TUMIS HATI SAPI

BAHAN:

- 300 gr hati babi/ hati sapi
- [1sdt kecap asin • 1 sdm air jahe • 1 sdt tepung sagu] **bumbu untuk melumuri**
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt irisan bawang putih
- ½ buah bawang bombai, iris
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 1 sdm irisan halus jahe
- 1 sdm angciu
- ½ buah tomat, iris
- 1/8 sdt garam
- 1 sdt kecap asin
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 75 gr air
- ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya, masukkan hati babi/ hati sapi, masak selama 30 detik. Angkat dan tiriskan.
2. Lumuri hati dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang dan jahe hingga harum.
4. Tuang angciu, masukkan hati, lalu aduk-aduk. Masukkan tomat, garam, kecap asin, gula, merica, dan air, masak hingga matang selama 2 menit. Kentalkan dengan cairan sagu, angkat.

402. DAGING MASAK CUKA

BAHAN:

- 2 sdm minyak wijen, untuk menumis
- 100 gr jahe tua, potong 1 ½ cm, memarkan
- ½ kaki babi, potong-potong, rebus selama 5 menit
- ± 300 ml cuka hitam
- ± 250 gr gula merah
- 100 gr kacang tanah, rendam selama 4 jam
- 1500 ml air
- Garam secukupnya
- 8 butir telur rebus, buang kulitnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis jahe hingga harum dan kecokelatan.
2. Masukkan kaki babi, aduk terus hingga berubah warna. Masukkan cuka, gula, kacang tanah, dan air, masak hingga mendidih.
3. Masak dengan api kecil hingga matang dan lunak serta air tinggal setengah. Jika kurang boleh ditambahkan air.
4. Masukkan garam dan telur, masak selama 10 menit. Angkat.

403. DAGING SAMCAN DENGAN MAI COI

BAHAN:

* 600 gr daging babi bagian samcan dengan kulit, pilih kulit yang tipis dan lebih banyak daging
* Air secukupnya, untuk masak daging samcan
* 2 batang daun bawang kecil, ikat
* 2 lembar jahe, iris
* 3 sdm *mushroom soy sauce*
* Minyak goreng secukupnya
* 60 gr *mai coi*, bersihkan, rendam selama 10 menit, keringkan, potong-potong, tumis dengan 1 sdm minyak hingga harum
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm angciu
* 3 lembar irisan tipis jahe
* 1 batang daun bawang, ikat
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sdikit air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daging babi samcan, didihkan dengan air yang diberi daun bawang kecil dan jahe. Masukkan samcan, masak hingga matang, angkat. Olesi dengan *mushroom soy sauce* hingga rata, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak, goreng daging samcan hingga kulit daging samcan berwarna kecokelatan, angkat. Rendam dalam air es hingga kulit berkerut selama 30 menit, angkat.
3. Potong daging setebal 1,5 cm, susun rapi kulit daging di dalam mangkuk tahan panas, tambahkan *mai coi*, beri merica, gula pasir, angciu, jahe, daun bawang, dan sisa perendam daging samcan. Kukus selama 1 jam, angkat dagingnya.
4. **Buat Saus Siram**: Masak kaldu bekas merebus daging hingga mendidih, kentalkan dengan air tepung sagu.
5. Potong-potong daging, siram dengan saus. Hidangkan.

404. CA SUMSUM SAPI

BAHAN:

* 200 sumsum sapi
* 100 gr udang
* 100 gr cumi
* 2 buah jamur *hioko*

- Kecap asin secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Sedikit minyak
- 2 sdm minyak goreng

BUMBU:

- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 lembar jahe, iris tipis
- 1 sdm angciu
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 100 ml air
- 8 buah wortel rebus
- 10 lembar kapri rebus
- Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan sumsum, rebus selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
2. Buang kulit udang, belah bagian punggungnya dan buang kotorannya.
3. Bersihkan cumi, buang racun hitamnya, pisahkan badan dan ekormya, iris garis-garis melintang pada sisi dalam, jangan sampai putus, lalu potong-potong.
4. Kukus jamur *hioko* dengan kecap asin, gula pasir, dan minyak selama ± 10 menit, angkat, potong-potong.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Tuangi angciu, masukkan udang, aduk hingga udang berubah warna. Tambahkan sumsum , cumi, dan jamur *hioko*. Beri garam, gula pasir, dan merica.
6. Tuang air, beri kecap asin, masak hingga mendidih. Masukkan wortel dan kapri. Kentalkan dengan cairan sagu, angkat. Hidangkan.

405. DAGING PANGGANG

BAHAN:

- 500 gr daging babi
- {2 sdm kecap manis • 1 sdm kecap asin • merica bubuk secukupnya • 2 buah jeruk lemon, ambil airnya • bumbu penyedap} **bumbu untuk melumuri**

SAMBAL JERUK LEMON:

- 2 buah jeruk lemon, ambil airnya
- 3 buah gandaria/ belimbing wuluh, potong-potong
- 10 buah cabai rawit
- 2 sdm kecap manis
- Merica bubuk secukupnya
- 2 butir bawang merah, iris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri selama 1 jam. Panggang hingga matang, lalu olesi mentega.
2. **Buat Sambal Jeruk Lemon**: Campur semua bahan sambil cabai rawit ditekan-tekan.
3. Sajikan daging bersama sambal jeruk lemon.

406. CHAU SIAW DAGING SAPI

BAHAN:

* 1250 ml air
* 1500 gr daging sapi sengkel, tusuk-tusuk
* (1 sdt biji merica • jahe, memarkan) **bungkus, bumbu untuk merebus**
* 1 batang daun bawang, potong besar
* 1 sdm bawang putih halus
* 1 ½ sdt taoco asin halus
* 1 sdt tahu merah, halus
* 2 sdm angciu/ air jahe
* 5 sdm gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt minyak wijen
* Pewarna kue warna merah secukupnya
* 100 gr brokoli, petik perkuntum, rebus
* 100 gr kembang kol rebus
* 500 ml kaldu sapi

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan daging sapi, merica, jahe, dan daun bawang hingga mendidih. Masak dengan api kecil hingga daging matang dan empuk.
2. Campur daging dengan semua bahan kecuali kaldu, diamkan dalam lemari es selama 4 jam - 1 malam. Rebus dengan air kaldu selama 20 menit, dinginkan.
3. Ambil daging, lalu Iris tipis-tipis. Susun dalam mangkuk hingga penuh, tekan-tekan. Keluarkan dari mangkuk, langsung dihidangkan dalam piring saji.
4. Sajikan dengan brokoli dan kembang kol rebus.

407. KAMBING MASAK TEBU DAN KEMBANG TAHU

BAHAN:

* 1000 gr kambing, potong-potong
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 buah tahu merah, haluskan
* 1 sdm taoco asin, haluskan
* 50 gr tebu, potong-potong
* 50 gr kembang tahu, potong 5 cm, goreng hingga mekar, rendam dalam air dingin
* ± 1000 ml air

BUMBU:

* 2 siung bawang putih, iris
* 20 iris jahe
* 2 sdm angciu
* 50 gr bawang putih utuh
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* 1 potong kulit jeruk
* ¼ sdt minyak wijen
* Daun ketumbar secukupnya

SAUS MERAH:

* 2 buah tahu merah, haluskan

- 1 buah cabai, iris halus, buang bijinya
- Daun ketumbar, iris
- Sedikit gula pasir
- 5 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan wajan, masukkan kambing, 10 iris jahe, dan 1 sdm angciu, aduk-aduk hingga kambing kering dan harum aromanya dengan api besar selama ± 5 menit. Angkat.
2. Panaskan minyak goreng, tumis irisan bawang putih dan 10 iris jahe hingga harum aromanya. Tuang 1 sdm angciu, masukkan tahu merah dan taoco, aduk hingga harum.
3. Masukkan kambing, aduk lagi selama 2-3 menit. Tambahkan tebu, kembang tahu, dan bawang putih utuh. Beri garam, gula pasir, merica, saus tiram, kulit jeruk, dan air, masak hingga matang dan air tinggal ± 150 ml. Angkat, beri taburan minyak wijen, hias dengan daun ketumbar. Hidangkan dengan saus merah.
4. **Buat Saus Merah**: Campur semua bahan hingga rata.

CATATAN:

Tumis daging kambing hingga kering dan harum, supaya hilang amisnya

408. LO BABAT SAPI

BAHAN:

- 600 gr babat sapi
- (1 sdm air jeruk nipis • 1 sdm garam) **untuk melumuri babat**
- 2500 ml air
- (2 iris jahe • 1 batang daun bawang, potong-potong • 10 cm lengkuas, memarkan) **untuk merebus babat**
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

BUMBU:

- 10 siung bawang putih dengan kulit
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 cm angciu
- 100 ml kecap asin
- 3 sdm kecap hitam
- (1 sdm merica cina • 2 bunga lawang • 5 cm kayu manis • 1 potong kulit jeruk) **bungkus**
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci babat sampai bersih dengan cara disiram dengan air mendidih. Buang bagian hitamnya, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci lagi hingga bersih.
2. Masak 1000 ml air dengan bahan untuk merebus daging hingga mendidih, masukkan babat, masak selama 10 menit, angkat dan cuci , buang air perebusnya.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang, dan jahe hingga harum. Tuang angciu, beri kecap asin, kecap hitam, bumbu yang dibungkus, dan 1500 ml air, masak hingga mendidih.
4. Tambahkan babat rebus, beri garam dan merica bubuk, masak dengan api

kecil hingga matang dan empuk. Tutup api, diamkan selama 30 menit, angkat. Dinginkan, potong-potong.

409. DAGING CA REBUNG DENGAN SAYUR ASIN

BAHAN:

* 250 gr daging sapi/ ayam/ babi
* (1 sdm kecap asin • merica bubuk secukupnya • 1 sdm tepung sagu • 2 sdm air) **untuk melumuri daging**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 sdm irisan jahe halus
* 1 sdm cabai iris
* 50 gr sayur asin, rendam selama 10 menit, iris halus, keringkan
* 100 gr rebung, iris seperti batang korek api
* ½ sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging seperti korek api, lumuri dengan bumbu untuk melumuri selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan cabai hingga harum aromanya. Masukkan daging yang sudah dilumuri, masak hingga berubah warna. Masukkan sayur asin dan rebung, aduk-aduk hingga sayur asin harum. Beri gula, garam, dan merica, aduk hingga rata. Beri larutan sagu, aduk rata. Angkat.

410. KAKI BABI ASAP

BAHAN:

* Kaki babi, belah kulitnya, buang tulang yang besar
* 1 potong (250 gr) daging babi has dalam
* 2000 ml air
* (3 bunga lawang• 1 sdm merica cina • 2 sdm angciu • 5 sdm garam • 4 sdm gula pasir • 2 cm jahe, memarkan • 2 batang daun bawang, memarkan • 1 sdt merica utuh (bungkus)) **bumbu untuk merebus**
* Daun ketumbar secukupnya

SAUS CUKA:

* 3 sdm cuka hitam
* 2 siung bawang putih, cincang
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt jahe cincang
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdt cabai cincang

CARA MEMBUAT:

1. Buang tulang di dalam kaki babi, lalu isikan daging has. Jahit dan ikat dengan kain panjang 1 meter, lebar ± 3 cm.
2. Masak air dengan bumbu perebus hingga mendidih, masukkan kaki babi, masak selama 1 jam 15 menit. Angkat, rendam dalam air es, tiriskan.

3. Masukkan ke dalam air matang secukupnya, diamkan selama satu malam dalam lemari es. Angkat, tiriskan, lalu diiris tipis. Susun dalam piring saji, taburi daun ketumbar. Makan dengan saus cuka.
4. **Buat Saus Cuka**: Campur semua bahan jadi satu

411. DAGING SAPI KERING DENGAN CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

- 3 sdm minyak goreng
- 500 gr daging sapi, potong bentuk korek api
- ½ potong tahu kuning, potong bentuk korek api
- 75 gr lobak kering manis, iris halus
- 100 gr wortel, iris halus
- 1 buah cabai merah, iris halus
- 100 gr minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm bawang merah cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 1 batang daun bawang, iris serong halus
- 2 sdm *chili bean sauce*
- Garam dan merica secukupnya
- ¼ sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt cuka
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng daging sapi hingga kering. Masukkan tahu kuning, aduk-aduk selama 1 menit. Masukkan lobak kering, aduk rata. Masukkan wortel dan cabai merah, aduk hingga harum aromanya. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan daun bawang, aduk sampai rata. Tambahkan *chili bean sauce*, garam, merica, gula, kecap asin, minyak wijen, cuka, dan air. Masukkan campuran daging sapi. Aduk sampai tercampur rata. Angkat.

412. KUN PO NAGA DAN PHONIX

BAHAN:

- 350 gr daging paha ayam, potong dadu
- {1 sdm kecap asin • 1 sdm angciu • 1 putih telur • 1 sdm tepung sagu} **untuk melumuri ayam**
- 350 gr udang tanpa kulit, belah bagian punggungnya dan buang kotorannya
- {sedikit garam dan merica • 1 sdm tepung sagu • 5 – 6 sdm cuka hitam • 3 sdm kecap asin} **untuk melumuri udang**
- {½ sdm *mushroom soy sauce* • 1 sdm minyak wijen • 3 sdm gula pasir • 3 sdm air} **untuk saus**
- 3 sdm minyak goreng
- 15 buah cabai kering, rendam, potong-potong 1 cm

* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt jahe cincang
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 2 sdm irisan daun bawang kecil
* 100 gr kacang mete, rendam 30 menit, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Goreng selama 2 menit, angkat, tiriskan.
2. Lumuri udang dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Goreng selama 1 menit, angkat, tiriskan.
3. Campur bumbu saus sampai tercampur rata.
4. Panaskan minyak, tumis cabai kering hingga harum. Masukkan bawang putih dan jahe, aduk-aduk hingga harum aromanya. Tuangkan saus bumbu, masak hingga mendidih. Masukkan ayam dan udang. Masak sampai kering, Taburi garam, merica, dan daun bawang kecil. Tempatkan dalam wadah saji, taburi kacang mete goreng, sajikan.

413. PESTA MONGOLIA B.B.Q

BAHAN:

B.B.Q:

* 750 gr udang ukuran sedang, sisakan ekornya
* 600 gr daging sapi, iris tipis
* 750 gr cumi, bersihkan, potong-potong
* 2 potong filet dada ayam, iris tipis lebar
* 4 buah paprika, potong-potong
* 250 gr wortel, potong tipis
* ½ buah nanas, iris
* 100 gr bawang bombai, iris
* 300 gr jagung muda, iris
* 200 gr selada bokor/kol, iris
* 2 batang daun bawang, iris
* 2 buah cabai merah, potong dadu kecil

SAUS (CAMPUR SEMUA BAHAN):

* 250 ml air, campur dengan 6 irisan jeruk nipis
* 10 sdm kecap asin
* 10 sdm minyak wijen
* 250 ml air, campur dengan 2 siung bawang putih yang telah diiris
* 10 sdm saus tiram
* 10 sdt angciu
* 200 ml air, campur dengan 3 sdm gula pasir
* 200 ml air, campur dengan 10 lembar jahe yang telah diiris
* 10 sdm minyak cabai atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 2 sdm mentega, masukkan campuran bahan B.B.Q, aduk-aduk sampai matang. Sajikan bersama sausnya.

CATATAN:

Setiap orang mengambil bahan dan memasaknya sendiri-sendiri.

414. ANGSIU DAGING SAPI

BAHAN:

* 500 gr daging sapi has luar
* 1500 ml air
* 1 sdt merica butiran • 2 ½ cm jahe • 1 batang daun bawang} untuk merebus daging
* 5 siung bawang putih dengan kulit
* 5 cm jahe
* 2 buah cabai merah
* 4 sdm kecap asin
* 4 sdm *mushroom soy sauce*
* 5 sdm gula merah
* ¼ sdt merica bubuk
* Garam secukupnya
* 1 sdm angciu

CARA MEMBUAT:

1. Masak daging dengan air dan bumbu untuk merebus selama 30 menit. Angkat, potong dadu. Masukkan bawang putih, jahe, cabai merah, kecap asin, *mushroom soy sauce*, gula merah, merica, garam, dan angciu.
2. Masak hingga air tinggal sedikit. Angkat, hidangkan dingin.

415. DAGING SAPI CRYSTAL

BAHAN:

* 500 gr sengkel sapi
* {5 cm jahe, memarkan • 2 batang daun bawang kecil, ikat • 2 siung bawang putih • 1 buah cabai merah • 2 sdm kecap asin • 2 sdm angciu • 1 sdt *mushroom soy sauce* • 1 sdm lada cina • 1 sdt gula pasir • Garam dan merica bubuk secukupnya • 2 buah bunga lawang (pekak) • 1500 ml air} **untuk merebus daging**
* 1 lembar agar-agar kertas, gunting kecil-kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rebus sengkel dengan air secukupnya selama 5 menit, buang airnya. Rebus lagi bersama bumbu untuk merebus hingga mendidih. Kecilkan api, masak terus hingga matang dan lunak sehingga tersisa sebanyak 500 ml kaldu. Angkat, lalu saring, tambahkan air jika perlu.
2. Ambil sengkel yang sudah direbus, susun dalam wajan.
3. Masak agar-agar dengan air kaldu hingga agar-agar mencair, siramkan di atas potongan sengkel, dinginkan. Masukkan ke dalam lemari es hingga lengket.
4. Keluarkan daging dari lemari es, potong-potong. Hidangkan.

416. ANGSIO KAKI BABI

BAHAN:

* ½ potong/1 kg kaki babi

* 100 ml angciu
* 100 ml kecap asin
* 3 sdm *mushroom soy sauce*
* 5 sdm gula pasir
* 5 cm jahe, memarkan
* 2 siung bawang putih bersama kulitnya
* 1 buah cabai merah
* 2 buah bunga lawang (pekak)
* 5 cm kayu manis
* ½ sdt merica utuh, bungkus
* 1500 ml air
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak kaki babi dengan angciu, kecap asin, *mushroom soy sauce*, gula, jahe, bawang putih, cabai, bunga lawang, kayu manis, merica utuh, dan air hingga mendidih.
2. Kecilkan api, masak terus hingga kaki babi empuk. Beri garam dan merica bubuk, masak terus sambil sesekali diaduk rata hingga air tersisa ± 100 ml. Angkat, hidangkan.

417. DAGING SAPI TIM TELUR

BAHAN:

* 75 gr daging sapi/babi, cincang
* {½ sdt kecap asin • sedikit merica bubuk • ½ sdt air jahe} **bumbu untuk melumuri**
* 3 butir telur ayam
* ¼ sdt garam
* Sedikit gula
* 1 sdm kecap asin
* 500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging cincang dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Tempatkan daging cincang berbumbu dalam piring tahan panas.
3. Kocok telur dengan garpu perlahan-lahan, lalu saring.
4. Tuang kocokan telur di atas daging cincang, kukus selama 15 menit dengan api besar, angkat dan hidangkan.

418. DAGING GULUNG SAUS TOMAT

BAHAN:

* 2 irisan tipis daging sapi ukuran 12 x 6 ½ cm
* Tepung sagu, untuk taburan
* 6 batang buncis ukuran 6 cm, buang seratnya
* 6 buah wortel ukuran 6 cm, kupas kulit
* 6 buah *baby corn*
* Air tepung sagu secukupnya, untuk perekat
* 4 sdm minyak goreng

SAUS:

* 2 sdm minyak goreng

- 1 sdm irisan kecil bawang bombai
- 1 sdt cincangan bawang putih
- 1 sdm irisan buncis
- 1 sdm irisan wortel
- 1 sdm irisan jagung muda
- 1 sdm *chili bean sauce*
- 3 sdm saus tomat
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 100 ml air
- Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ambil selembar daging sapi, taburi tepung sagu. Isi dengan buncis, wortel, dan *baby corn*, lalu gulung. Rekatkan ujung-ujungnya dengan cairan sagu. Lakukan hal yang sama untuk lembaran daging yang lain.
2. Panaskan minyak dalam wajan anti lengket, goreng daging isi hingga matang dan berubah warna. Angkat.
3. **Buat Saus**:
   - Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan buncis, wortel, dan jagung muda, aduk rata.
   - Masukkan *chili bean sauce*, saus tomat, garam, gula, dan merica bubuk, aduk.
   - Tuang air, masak hingga mendidih dan kentalkan dengan cairan sagu. Angkat.
4. Ambil daging gulung, lalu potong-potong. Tempatkan dalam piring saji, siram saus di atasnya.

419. BUBUR DAGING CINCANG

BAHAN:

- 1 ekor *scallop* kering
- 50 gr daging sapi cincang
- {½ sdt kecap asin • ½ sdt tepung sagu • sedikit merica bubuk } **untuk campuran daging**
- 150 gr nasi
- 600 ml air
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 ½ sdm jahe halus
- 1 ½ sdm irisan halus daun bawang
- 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *scallop* hingga kering selama 1 jam.
2. Campur daging dengan bumbu untuk campuran daging, aduk rata. Diamkan selama 10 menit, tuang air, lalu aduk rata.
3. Masak nasi bersama air selama 15 menit dengan api kecil, masukkan daging cincang sambil diaduk hingga rata.
4. Masukkan garam, merica, dan kecap asin, masak selama 1 menit. Hidangkan dengan taburan jahe dan daun bawang.

420. TIM DAGING SAPI DENGAN SZEUCHUAN PRESERVED VEGETABLE

BAHAN:

* 200 gr daging sapi
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm minyak
* 2 sdm air
* 1 sdm tepung maizena
* 30 gr *szeuchuan preserved vegetable*
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdt jahe, cincang
* 1 buah cabai merah, iris
* 3 buah cabai rawit, iris
* 1 sdt bawang putih, iris

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging sapi melawan serat. Lumuri dengan kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, minyak, air, dan tepung maizena, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Bersihkan *szeuchuan preserved vegetable*, potong tipis dan kecil. Rendam dengan air secukupnya selama 10 menit. Angkat dan lap kering, lumuri dengan gula selama 5 menit.
3. Campur daging sapi dengan jahe, cabai merah, cabai rawit, bawang putih, dan *szeuchuan preserved vegetable* sampai tercampur rata.
4. Kukus selama 10 menit sampai matang. Angkat.

421. SENGKEL REBUS SIRAM SAUS SZEUCHUAN

BAHAN:

* 200 gr daging sengkel
* (3 butir cengkih • 1buah bunga lawang • 5 cm kayu manis • 5 cm kulit jeruk • 5 cm jahe, memarkan • 750 ml air) **untuk merebus**

SAUS:

* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 batang daun bawang, potong ukuran 5 cm
* 3 lembar jahe
* 1 sdt bawang putih halus
* 2 sdm kecap asin
* 1 sdm merica cina
* ½ - 1 sdt cabai bubuk
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 150 ml air
* Cairan tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak daging dengan bahan untuk merebus dengan api kecil hingga empuk. Angkat dan dinginkan.

2. **Saus:**
   - Panaskan minyak, tumis daun bawang, jahe, dan bawang putih hingga harum.
   - Beri kecap asin, merica cina, cabai bubuk garam, gula pasir, dan air, masak hingga mendidih.
   - Kecilkan api, masak selama 1 menit, angkat. Diamkan selama 1 jam, saring.
   - Panaskan saus, kentalkan dengan cairan sagu.
3. Ambil daging yang sudah direbus, iris tipis melebar. Susun di dalam wadah saji, siram saus di atasnya.

422. ANGSIO MI DAGING SAPI PEDAS ALA TAIWAN

BAHAN:

- 1000 gr daging sapi sengkel
- 1000 gr daging sapi sandung lamur
- 2 batang daun bawang kecil
- 5 cm jahe, memarkan
- Air secukupnya
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 2 sdm angciu
- 1 sdm merica cina
- 100 ml *chili bean sauce*, sesuai selera
- 3 buah bunga lawang (pekak)
- 5 cm kayu manis
- 50 gr gula batu
- 1 sdm biji merica, bungkus
- 1000 gr mi
- 3 sdm minyak bawang
- 3 sdm kecap asin
- 300 gr sayur asin, potong kecil-kecil
- Bawang goreng secukupnya
- Daun bawang kecil cincang
- Minyak cabai secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus daging sengkel dan sandung lamur dengan air, daun bawang kecil, dan jahe sampai mendidih, masak selama 5 menit. Angkat, buang airnya.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan merica cina, aduk-aduk sampai wangi, tuangi angciu, masukkan *chili bean sauce*, aduk sampai harum. Masukkan bunga lawang, kayu manis, gula batu, biji merica, dan air, masak sampai mendidih, masukkan daging sengkel dan sadung lamur dengan api sedang kecil, masak sampai matang dan empuk, angkat. Potong 4 cm x 6 cm x ½cm.
3. Masak air sampai mendidih, rebus mi sampai matang. Angkat, tiriskan. Campur mi dengan 3 sdm minyak bawang dan 3 sdm kecap asin, aduk rata.
4. Panaskan minyak, tumis sayur dengan 1 sdm gula, aduk sampai kering. Angkat.
5. Tempatkan 200 gr mi dalam mangkuk saji, susun 2 potong daging sengkel dan 2 potong sandung lamur di atasnya, siram kuah daging. Hidangkan

dengan tumiskan sayur asin, bawang goreng, daun bawang kecil, dan 1 sdm minyak cabai.

423. KUKUS IGA BABI DENGAN TAOSI

BAHAN:

* 500 gr iga babi, potong 3 cm
* 3 sdm taosi, cincang kasar
* 1 sdm cabai merah iris
* 3 buah plum basah/plum kering, buang bijinya
* 1 sdt garam/secukupnya
* ¼ sdm merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 sdm tepung maizena
* 5 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur iga babi bersama semua bahan sampai tercampur rata. Diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
2. Kukus selama 20 menit sampai matang. Angkat.
3. Hidangkan.

424. ROLL DAGING SAPI DENGAN TALAS

BAHAN:

* 1 lembar kulit tahu

ISI:

* 500 gr daging sapi cincang
* 500 gr talas, potong dadu 1 cm x 1 cm
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm kulit jeruk kering cincang
* 1 sdm kecap ikan
* ½ sdt garam/secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdt ngohiang
* 2 sdm air bawang jahe
* 3 sdm tepung sagu
* Minyak goreng secukupnya
* Sambal cabai manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lap kulit tahu dengan kian basah, gunting menjadi 4.
2. Campur daging sapi, talas, daun bawang kecil, jahe, kulit jeruk kering, kecap ikan, garam, merica bubuk, gula, ngohiang, air bawang jahe, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
3. Ambil selembar kulit tahu, tempatkan ¼ bagian adonan isi di atasnya, gulung kencang.
4. Kukus roll daging sapi selama 15 menit sampai matang.

5. Panaskan minyak, goreng roll daging sapi sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Potong-potong. Hidangkan dengan sambal cabai manis.

425. PERKEDEL DAGING DENGAN TELUR ASIN KUNING

BAHAN:

* 6 kuning telur asin, kukus sampai matang
* 250 gr daging babi/daging ayam cincang
* 250 gr udang cincang
* 100 gr wortel cincang kasar
* 25 gr daun seledri cincang kasar
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdt garam/secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt ngohiang
* 1 butir telur
* 3 sdm tepung sagu
* 2 sdm air bawang jahe
* 5 sdm tepung terigu
* 1 butir telur kocok
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* Sambal cabai manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging babi/daging ayam, udang, wortel, daun seledri, bawang putih, garam, merica bubuk, gula, telur, bumbu ngohiang, air daun bawang jahe, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan lemari es selama 3 jam. Bagi adonan menjadi 6 bagian.

2. Tiap bagian beri satu telur asin kuning di tengahnya, bentuk bulat. Gulingkan bakwan pada tepung terigu, lalu celupkan ke telur, kemudian gulingkan pada tepung panir.

3. Panaskan minyak, goreng dengan api sedang sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Tiriskan. Potong menjadi 4. Hidangkan dengan sambal cabai manis.

426. CUKA KAKI BABI

BAHAN:

* 1 kaki babi, potong-potong
* 6 lembar jahe iris
* 2 batang daun bawang kecil ikat
* 4 sdm minyak wijen
* 100 gr jahe tua/jahe muda
* 300 ml cuka hitam
* 250 gr gula merah
* 100 gr kacang tanah, rendam selama 4 jam
* 1500 ml air
* 8 butir telur rebus, kupas
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kaki babi dengan air, jahe, dan daun bawang kecil sampai mendidih lagi. Rebus selama 5 menit, angkat, cuci bersih. Buang airnya.
2. Panaskan minyak wijen, tumis jahe sampai harum dan kecokelatan. Masukkan kaki babi, aduk-aduk sampai berubah warna, tuangi cuka hitam, beri gula merah, kacang tanah, dan air, masak sampai mendidih. Masak dengan api kecil sampai kaki babi matang dan lunak serta air tinggal setengah, jika kurang boleh tambah air. Masukkan telur dan garam, masak 10 menit lagi. Angkat. Hidangkan panas.

CATATAN:

Cuka kaki babi tidak boleh di ganti dengan daging yang lain.

427. DAGING SAPI GORENG GURIH

BAHAN:

* 500 gr daging sapi has luar
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm angciu
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm cabai merah cincang
* 1sdt kulit jeruk kering cincang
* 1 sdm daun ketumbar cincang
* 2 sdm tepung sagu
* 10 butir telur, kocok sebentar
* Tepung panir secukupnya
* Sambal cabai manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging sapi berlawan serat 8 cm x 6 cm x ½ cm, tusuk-tusuk dengan garpu, lumuri dengan kecap asin, *ang ciu*, minyak wijen, jahe, garam, merica bubuk, gula, cabai merah, kulit jeruk kering, daun ketumbar, dan tepung sagu selama 4 jam-1 malam.
2. Celupkan daging sapi ke telur, kemudian gulingkan pada tepung panir sampai rata.
3. Panaskan minyak, goreng daging sapi dengan api sedang sampai berwarna kecokelatan dan matang. Angkat. Panaskan minyak lagi, masukkan daging, goreng 2 menit lagi. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan sambal cabai manis.

428. UDANG GORENG DENGAN SAUS INGGRIS

BAHAN:

* {450 gr udang sedang • garam secukupnya • 1 sdm air jeruk nipis} **bumbu untuk melumuri**
* 1 butir telur, kocok
* Tepung sagu secukupnya
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU SAUS INGGRIS (CAMPURKAN SEMUAN BAHAN, MASAK HINGGA MENDIDIH. ANGKAT):

* 3 sdm saus inggris
* 3 sdm saus tomat
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* 50 ml air
* 1 sdt tepung sagu / secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, sisakan ekornya. Belah punggung, buang kotorannya.
2. Lumuri udang dengan bumbu melumuri selama 10 menit.
3. Celupkan udang ke dalam kocokan telur, lalu gulingkan ke dalam tepung sagu hingga rata.
4. Goreng sampai udang berwarna kecokelatan dan matang. Hidangkan bersama saus di atasnya.

429. PERKEDEL IKAN DAN TAHU

BAHAN:

* 200 gr filet ikan kakap
* ¼ sdt garam • merica bubuk secukupnya] **bumbu untuk kukus**
* 2 lembar jahe iris
* ¼ batang daun bawang, potong-potong
* 1 potong tahu cina, potong-potong kecil
* 1 butir telur
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt gula pasir
* 2 ½ sdm tepung terigu
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt jahe cincang
* Minyak goreng secukupnya
* Daun selada secukupnya
* Tepung terigu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan dengan garam, merica, jahe, dan daun bawang, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Didihkan air dalam panci kukusan, kukus daging ikan dengan bumbu selama 10 menit hingga matang.
3. Angkat ikan, cincang kasar.
4. Peras tahu dengan kain sampai kering.
5. Campur ikan cincang dan tahu dengan telur, garam, merica bubuk, gula, tepung terigu, kecap asin, dan jahe cincang sampai tercampur rata.
6. Bentuk campuran tahu seperti bakso, pipihkan.
7. Gulingkan pada tepung terigu, sampai rata dan tipis.
8. Panaskan minyak, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang.
9. Hidangkan perkedel ikan dengan daun selada.

430. PERKEDEL KEPITING

BAHAN:

* 100 gr daging kepiting / rajungan
* 450 gr kentang rebus, haluskan
* 2 sdm batang seledri, iris
* 2 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm saus inggris
* ¼ sdt saus sambal
* 2 butir telur
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt jahe cincang
* 1 sdm minyak goreng
* ¼ sdt minyak wijen
* 3 sdm-2 sdm tepung sagu
* Tepung sagu secukupnya
* 1 – 2 butir telur, kocok sebentar
* Tepung panir secukupnya
* Minyak secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging kepiting dan kentang dengan batang seledri, air jeruk nipis, saus Inggris, saus sambal, telur, garam, merica, gula, jahe cincang, minyak goreng, minyak wijen, dan tepung sagu sampai tercampur rata. Aduk dengan sumpit / tangan dari satu arah selama 2-3 menit.
2. Diamkan selama 30 menit.
3. Bentuk bulat, pipihkan.
4. Gulingkan pada tepung sagu, lumuri dengan kocokan telur, gulingkan pada tepung panir sampai rata.
5. Panaskan minyak goreng dalam wajan, goreng perkedel kepiting hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Tiriskan.

SAUS ASAM MANIS UNTUK ANAK-ANAK

* 3 siung bawang putih, haluskan
* 3-4 sdm saus tomat • ½ sdt cuka beras • 1 sdm gula pasir • garam secukupnya • 200 ml air • 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

1. Campurkan semua bahan jadi satu dan masak sampai mendidih. Saring, masak kembali, kentalkan dengan larutan tepung sagu.

431. IKAN TENGGIRI GORENG

BAHAN:

* 400 gr ikan tenggiri, potong menjadi 2
* ¼ sdt garam
* Sedikit merica / 1 sdm air jahe
* Tepung sagu secukupnya
* 2 sdm minyak goreng
* 1 siung bawang putih cincang
* ¼ batang daun bawang, potong 4 cm
* 2 lembar jahe iris

CAMPURAN BUMBU:

* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap manis
* Garam secukupnya
* 125 ml kaldu / air
* ½ sdt tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, lap kering.
2. Lumuri ikan dengan garam, merica/air jahe, diamkan selama 15 menit.
3. Gulingkan pada tepung sagu sampai rata dan tipis.
4. Panaskan minyak dalam wajan anti lengket, goreng ikan sampai kuning kecokelatan. Masukkan bawang putih, daun bawang, dan jahe. Beri campuran bumbu. Tutup. Masak hingga air sisa 30 ml.
5. Angkat. Hidangkan panas.

432. IKAN KAKAP BIJI JAGUNG

BAHAN:

* 250 gr daging ikan kakap, potong menjadi 2
* Sedikit garam dan merica bubuk
* 1 sdm tepung sagu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng dan menumis
* 1 biji bawang putih iris
* 1 biji bawang merah iris
* 2 lembar jahe iris
* 125 ml kaldu ayam / air
* Garam dan gula pasir secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* 100 gr biji jagung manis
* 2 sdm wortel dadu kecil
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1sdm air / secukupnya
* 1 butir telur kocok
* ½ sdt minyak wijen
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT :

1. Lap kering daging ikan, lumuri dengan garam dan merica selama 10 menit.
2. Taburi tepung sagu, aduk rata.
3. Panaskan minyak dalam panci antilengket, goreng ikan hingga berwarna kecokelatan dan harum. Angkat, tiriskan.
4. Tumis bawang putih, bawang merah dan jahe dengan 3 sdm minyak sisa menggoreng hingga harum aromanya. Masukkan kaldu, beri garam, gula, dan kecap asin. Masak hingga mendidih. Tambahkan biji jagung, wortel, dan ikan goreng. Masak mendidih lagi. Beri cairan tepung sagu. Aduk sampai tercampur rata.
5. Tambahkan telur kocok, diamkan selama 10 detik, lalu aduk-aduk.
6. Taburi minyak wijen dan merica bubuk. Angkat, hidangkan.

433. IKAN BAWAL SAUS KIKKOMAN

BAHAN:

* 3 sdm minyak goreng
* 1 lembar jahe iris tipis
* 4 batang daung bawang (5 cm) bagian putih

* 250 gr ikan bawal potong menjadi 2
* 3 sdm kecap *kikkoman*
* 3 sdm *mirin*
* 1 sdt gula pasir
* 30 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak dalam wajan anti lengket. Masukkan jahe dan daun bawang. Tumis hingga harum aromanya. Angkat jahe dan daun bawang.
2. Goreng ikan dengan sisa minyak selama 1 menit, balik, goreng lagi 1 menit.
3. Beri kecap *kikkoman*, *mirin*, gula, dan air. Tutup. Masak selama 1 menit. Balik lagi, masak selama 2-3 menit lagi sampai matang. Angkat.
4. Siramkan tumisan jahe di atas ikan.

434.UDANG ASAM MANIS

BAHAN:

* 300 gr udang, buang kulitnya, belah bagian punggung dan buang kotorannya
* {1 sdm tepung sagu • 1 sdt air jahe • 1 sdt air jeruk nipis • 1 putih telur • garam dan merica bubuk secukupnya • minyak goreng secukupnya} **bumbu untuk melumuri**

UNTUK SAUS SIRAM :

* 2 sdm minyak goreng
* ¼ buah bawang bombai, iris halus panjang
* 1 sdm udang kering, rendam, cincang
* 2 sdm rebung kalengan, iris, rebus 1 menit
* 2 sdm wortel, iris halus panjang
* 2 sdm mentimun, buang bijinya, iris halus panjang
* 1 buah jamur *hioko*, rendam dengan air panas., lalu potong halus panjang
* 2 sdm daung bawang, iris halus panjang
* {1 ½ sdm cuka beras • 1 ½ sdm gula pasir • garam dan merica bubuk secukupnya} **campuran saus**
* 2 sdm saus tomat
* 150 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbu lumuri selama 15 menit.
2. Goreng sampai berubah warna dan matang. Angkat.
3. Panaskan minyak. Tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan udang kering. Aduk sebentar, tambahkan rebung, wortel, mentimun, jamur *hioko,* dan daun bawang. Aduk rata. Beri campuran saus. Masak sampai mendidih. Angkat.
4. Siramkan di atas udang goreng. Hidangkan.

435.UDANG GORENG DENGAN SAYURAN

BAHAN:

- 10 ekor udang sedang besar buang kulitnya, sisakan ekornya, beri 2 keratan dibadannya supaya tetap lurus waktu goreng
- Garam dan merica bubuk sedikit
- (2 sdt air jahe • 2 putih telur) **bumbu untuk melumuri**
- *Mayonnaise* secukupnya
- Saus tomat secukupnya

ADONAN TERIGU:

- 150 ml air
- 1 butir telur
- 200 gr tepung terigu
- Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
- 3 buah jamur *hioko*, rendam dengan air hangat, potong kecil-kecil
- 10 batang buncis, iris kecil-kecil
- 10 gr wortel, iris kecil-kecil
- 10 gr *waterchesnut* / bangkuang, potong kecil-kecil

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbu melumuri selama 10 menit.
2. Campur telur dan air sampai tercampur rata. Masukkan tepung terigu, garam, gula, dan merica bubuk sampai tercampur rata.
3. Tambahkan buncis, wortel, jamur *hioko*, dan *waterchesnut*/bangkuang.
4. Ambil sendok, celupkan udang ke dalam adonan terigu. Goreng ± 4 menit sampai kuning kecokelatan. Angkat, dan tiriskan.
5. Hidangkan dengan *mayonaise* atau saus tomat.

436. CUMI GORENG GARING

BAHAN:

- 300 gr cumi • 300 sdt air jahe) **bumbu untuk melumuri**
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 buah bawang bombai, iris bulat½ cm seperti cincin
- 200 gr tepung terigu atau secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang tinta hitamnya. Pisahkan badan dan kepalanya, potong 1 cm bulat seperti cincin.
2. Lumuri cumi dengan bumbu melumuri selama 10 menit.
3. Gulingkan cumi pada tepung terigu.
4. Panaskan minyak, goreng sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Gulingkan bawang bombai pada tepung terigu. Goreng sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Hidangkan.

437. UDANG DENGAN TELUR

BAHAN:

* 100 gr udang kecil, buang kulitnya, lap kering
* (Garam dan merica bubuk secukupnya) **bumbu untuk melumuri**
* 1 sdt air jahe
* 4 sdm minyak goreng
* 5 butir telur, kocok dengan sedikit garam dan merica bubuk
* 2 sdm sayur campuran (wortel, biji jagung, dan kacang polong)
* 100 gr biji jagung manis

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbu melumuri selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis udang sampai berubah warna dan matang. Masukkan telur dan campuran sayur. Aduk terus sampai telur lengket, langsung angkat.
3. Hidangkan panas.

438. IKAN TERI NASI SEGAR GORENG TELUR

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 100 gr ikan teri nasi basah, cuci, tiriskan
* 2 butir telur kocok dengan sedikit garam dan merica bubuk
* 1 sdm daun bawang, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis ikan teri basah sebentar.
2. Masukan telur kocok dan daun bawang. Dadar telur sampai matang.
3. Angkat, hidangkan.

439. ROLL IKAN ISI SAYURAN

BAHAN:

* 150 gr filet ikan kakap/grapu/tenggiri
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Minyak wijen secukupnya
* Tepung terigu secukupnya, untuk taburan

UNTUK ISI

* 1 sdm minyak goreng
* 1 siung bawang putih, haluskan
* 1 lembar jahe iris, haluskan
* 2 sdm wortel iris halus panjang
* 2 sdm buncis iris halus panjang
* 2 sdm bangkuang iris halus panjang
* 2 sdm daun bawang iris halus panjang, bagian putih
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya

* 1 sdm tepung sagu, aduk dengan 1 sdm air sampai rata
* 1 butir telur, kocok sebentar
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya, untuk goreng

PELENGKAP:

* 2 buah tomat, iris tipis
* 50 gr kentang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Iris filet ikan menjadi 2 tipis dan lebar, pukul-pukul.
2. Lumuri ikan dengan garam, merica, dan minyak wijen selama 15 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan wortel, buncis, dan bangkuang, aduk rata. Bubuhi garam, gula, dan merica. Angkat, dinginkan.
4. Masukan gulungan ikan ke dalam kocokan telur, lalu gulingkan pada tepung panir.
5. Panaskan minyak, goreng ikan sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
6. Hidangkan dengan potong tomat, *french fries* (kentang goreng), dan saus tomat.

440. STEAK IKAN

BAHAN:

* 300 gr filet ikan, potong menjadi ikan 150 gr
* Sedikit garam dan merica bubuk
* 5-6 tetes minyak wijen
* Tepung terigu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* 1 sdm saus inggris
* 1 sdm *butter*
* ½ buah bawang bombai, iris halus
* ¼ buah paprika, buang bijinya, iris halus panjang
* 20 gr jamur kancing, iris tipis
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 50 ml air
* 2 sdm saus tomat
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri dengan garam, merica bubuk, dan minyak wijen selama 10 menit.
2. Gulingkan pada tepung terigu, selapis tipis.
3. Panaskan minyak, gereng ikan sampai kuning seperti mas. Angkat. Panas-panas siram saus inggris.
4. Cairkan *butter*, tumis, bawang bombai sampai harum aromanya. Masukkan paprika, jamur kancing. Beri garam, merica bubuk, dan air. Masak sampai mendidih, kentalkan dengan air tepung sagu. Susun dalam piring saji.
5. Hidangkan dengan saus tomat.

441. UDANG DENGAN KECAP

BAHAN:

* 2 ekor udang pacet

* 2 sdm tepung terigu
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 5 lembar jahe iris tipis
* 5 sdm angciu
* 5 sdm kecap asin
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* Merica bubuk secukupnya
* 100 ml air
* 150 ml kaldu ayam
* Garam, gula, dan minyak secukupnya
* 20 gr buncis, potong 2 cm
* 20 gr wortel, potong seperti buncis
* 12 buah jamur kancing

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang dengan kulitnya, belah bagian punggung dan buang kotorannya. Masukkan 1 tusuk gigi ke dalam badan udang (supaya lurus). Lumuri dengan garam, merica bubuk, dan tepung terigu. Diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, goreng udang sampai berubah warna. Masukkan bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Tuang angciu. Masukkan kecap asin, gula, merica bubuk, irisan daun bawang, dan air. Tutup. Masak selama 3-5 menit. Angkat. Tempatkan dalam piring saji. Makan dengan sayuran rebus.
3. Didihkan kaldu dengan garam, gula, dan minyak. Masukkan buncis, wortel, dan jamur selama ½ menit. Angkat.

442. UDANG GORENG TEPUNG PANIR

BAHAN:

* 4 ekor udang besar
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt air jahe
* 1 butir telur kocok
* Tepung panir secukupnya
* 100 gr brokoli, potong sesuai kuntumnya
* Air secukupnya, untuk rebus Garam dan gula secukupnya
* 1 sdm *butter*

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit udang sisa ekornya, belah punggung dan buang kotorannya. Buka udang menjadi lebar, lumuri dengan garam, merica bubuk, dan air jahe selama 5 menit.
2. Masukkan telur, gulingkan pada tepung panir.
3. Goreng sampai kuning kecokelatan. Angkat. Hidangkan dengan brokoli rebus.
4. Didihkan air dengan garam dan gula. Masukkan brokoli, rebus sampai matang 2-3 menit. Angkat. Tiriskan. Campur dengan *butter*.

443. HIOKO MASAK IKAN

BAHAN:

* 150 gr ikan dengan tulang (kakap, grapu, ikan bawal)
* (Garam dam merica bubuk secukupnya) **untuk melumuri ikan**
* Minyak secukupnya, untuk goreng ikan
* 1 ½ sdm minyak goreng
* 1 sdt daun bawang kecil, bagian putih
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdt bawang cincang
* 1 buah jamur *hioko*, rendam sampai empuk, potong dadu kecil
* 6 buah jamur kancing kalengan, iris tipis
* Gula dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asing
* 200 ml air
* Air tepung sagu secukupnya
* 1 sdm irisan daun seledri

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan bumbu melumuri selama 10 menit. Taburi tepung sagu atas bawahnya.
2. Goreng ikan sampai kuning kecokelatan. Angkat.
3. Panaskan minyak, tumis daun bawang, jahe, dan bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan jamur *hioko* dan jamur kancing. Beri gula, merica bubuk, kecap asin, dan air. Masak hingga mendidih. Masukkan ikan goreng. Masak hingga ikan matang. Kentalkan dengan tepung sagu. Taburi daun seledri. Angkat. Hidangkan.

444. UDANG GORENG DENGAN MAYONNAISE

BAHAN:

* 6 udang pacet, buang kulitnya sisa ekornya
* (1 putih telur, garam, dan merica bubuk secukupnya)
* ½ sdt tepung sagu
* Minyak secukupnya, untuk goreng) **Bumbu untuk mencelup**
* (1butir telur ayam
* 2 ½ sdm tepung terigu
* 2 ½ sdm tepung maizena
* 1 sdt *baking powder*
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt *custard powder*
* 2 sdm minyak goreng
* *Mayonnaise* secukupnya) **campur sampai tercampur rata**

CARA MEBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbu sampai rata. Diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, celupkan udang ke dalam bumbu untuk mencelup, goreng hingga kuning kecokelatan. Angkat. Tiriskan.
3. Hidangkan dengan *mayonnaise*.

445. IKAN SALMON DENGAN SAUS JEPANG

BAHAN:

* 2 potong ikan salmon (@ 200 gr)
* 1 sdm minyak, untuk goreng ikan
* 4 sdm kecap *kikkoman*
* 4 sdm *mirin*
* ½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak dalam panci anti lengket. Goreng ikan 1 menit. Balik, goreng lagi 1 menit.
2. Masukkan kecap *kikkoman* dan *mirin*. Beri gula. Aduk rata dan tutup.
3. Masak sampai saus mendidih dan sisa sausnya 3 sdm dan kental. Angkat.
4. Hidangkan.

446. FILET IKAN GORENG

BAHAN:

* 300 gr filet ikan putih (kakap / grapu)
* (1 putih telur • garam dan merica bubuk secukupnya • 5-6 tetes minyak wijen • 1 sdt air jahe) **bumbu untuk melumuri**
* Tepung sagu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* 1 buah mentimun, potong bulat

CARA MEMBUAT:

1. Potong ikan 1 ½ cm, lumuri dengan bumbu selama 10 menit.
2. Gulingkan pada tepung sagu hingga permukaannya rata tertutup tepung sagu.
3. Panaskan minyak. Goreng ikan sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat. Tiriskan.
4. Sajikan dengan saus bawang cabai.

SAUS BAWANG CABAI

* 1 sdt daun bawang kecil, iris halus
* 1 bawang putih cincang
* ½ sdt jahe cincang
* (½ sdt cabai halus, secukupnya • 4 sdm saus tomat • 1 sdm kecap asin • 2 sdm gula / sesuai selera • 2 sdm cuka hitam) **campuran saus**

Ambil piring kecil, campur dengan daun bawang, bawang putih, dan jahe. Campur dengan campuran saus sampai tercampur rata.

447. IKAN LECI SPECIAL

BAHAN:

* 500 gr ikan kakap

- [1 sdn air jeruk nipis • ½ sdm garam] **untuk melumuri**
- 100 ml cairan tepung sagu (1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 100 ml air)
- 200 gr tepung sagu
- 200 ml minyak goreng
- Daun selada secukupnya

UNTUK SAUS:

- 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 sdm bawang merah halus
- 1 batang daun bawang, iris serong besar
- 1 sdt jahe halus
- 1 sdt gula pasir
- 1sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 250 ml air
- 100 ml air leci
- 3 sdm saus tomat
- ½ kaleng buah leci
- 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- 1 buah cabai merah, iris serong tipis
- ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan daging ikan dari tulang dan kepalanya, potong 3 x 4 ½ cm. Sisihkan tulang dan kepalanya.
2. Lumuri daging ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci dan tiriskan.
3. Celup daging ikan pada cairan tepung sagu, lalu gulingkan pada tepung sagu.
4. Panaskan minyak, goreng daging, kepala, tulang, dan ekor ikan sampai berwarna kecokelatan. Angkat, tiriskan.
5. Susun kepala, tulang, dan ekor ikan di atas piring, lalu susun daging ikan di tengahnya.
6. **Buat Saus:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, daun bawang, dan jahe sampai harum.
   - Masukkan gula, garam, merica, kecap asin, air, air leci, dan saus tomat. Masak sampai mendidih.
   - Masukkan leci, kentalkan dengan cairan tepung sagu, beri cabai merah dan minyak wijen. Aduk sebentar, angkat.
7. Tempatkan daun selada di atas piring, letakkan ikan di atasnya, siram dengan saus. Hidangkan.

448. IKAN MAS CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

- 500 gr ikan gurame
- 1 sdm garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm air jeruk nipis
- 5 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 cm jahe, iris tipis
- 2 sdm *chili bean sauce*
- 1 sdm kecap asin

- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 350 ml air
- 1 sdt air jeruk nipis
- ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- 1 batang daun bawang kecil, iris kecil
- 1 sdt irisan cabai merah
- ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam, merica, dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci, tiriskan. Beri 2-3 keratan badan ikan.
2. Goreng ikan dalam wajan antilengket dengan 3 sdm minyak selama ± 3 menit. Balik ikan dan goreng kembali ± 3 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak dalam wajan, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum aromanya.
4. Masukkan ikan, tambahkan *chili bean sauce*, kecap asin, garam, gula pasir, merica, dan, air. Tutup dan masak hingga matang.
5. Masukkan air jeruk nipis, kentalkan dengan cairan tepung sagu. Taburi irisan daun bawang kecil, cabai, dan minyak wijen. Aduk-aduk hingga mengental, angkat.

449. IKAN BAWAL BUMBU TAOSI

BAHAN:

- 500 gr ikan bawal
- (1 sdm air jeruk nipis + 1 sdm garam) **untuk melumuri ikan**
- 5 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 sdt jahe, cincang
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 2 sdm taosi, cuci
- ½ potong tahu china, potong-potong ukuran 1 ½ 3 cm, goreng sebentar
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 350 ml air
- 1 buah cabai merah, iris serong tipis
- 2 batang daun bawang kecil, iris 1 cm
- ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci dan tiriskan. Beri 2-3 keratan pada badan ikan.
2. Panaskan 3 sdm minyak pada wajan antilengket, goreng ikan ± 3 menit hingga berwarna kecokelatan.
3. Balik ikan dan goreng kembali ± 3 menit. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan 2 sdm minyak dalam wajan, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan daun bawang sampai harum aromanya.
5. Masukkan taosi, aduk hingga harum. Masukkan ikan, tahu, garam, gula,

merica, kecap asin, dan air. Masak hingga matang, dan air tinggal sedikit (±150 ml).

6. Masukkan cabai, daun bawang kecil, dan cairan tepung sagu. Aduk-aduk hingga mengental. Angkat, hidangkan.

450. IKAN GULUNG SAUS ASAM MANIS

BAHAN:

- 500 gr *filet* ikan kakap
- (1 sdt air jeruk nipis • 1 sdt air jahe • ½ sdt garam • 1 sdm tepung sagu) **bumbu untuk melumuri ikan**
- 1 sdm tepung sagu, untuk taburan
- Tepung sagu secukupnya
- 60 gr tepung terigu
- 1 butir telur, tambahkan air hingga menjadi 125 ml
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng ikan
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm irisan cabai merah
- 1 sdm irisan daun bawang kecil
- Daun ketumbar secukupnya

UNTUK ISI:

- 4 buah jamur *hioko*, rendam air panas ± 10 menit, iris
- 100 gr daging asap, iris
- 100 gr rebung kalengan, iris
- 1 batang daun bawang, iris halus panjang
- 2 sdm irisan jahe
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt saus tiram

UNTUK SAUS:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- ¼ buah bawang bombai, cincang
- ½ sdt garam (sesuai selera)
- 2 sdm cuka beras
- 2 sdm gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 3 sdm saus tomat
- 100 ml air
- 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Potong ikan setebal ± 5 cm. Lumuri dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. **Buat Isi:** Campur semua bahan untuk isi, aduk rata.
3. Ambil sepotong ikan, taburi dengan sedikit tepung sagu. Sendokkan adonan isi di atas ikan, gulung. Sisihkan.
4. Masukkan terigu ke dalam campuran telur dan air, kocok ± 1 menit.
5. Celupkan ikan isi ke dalam adonan terigu, goreng hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan.
6. **Buat Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan garam, cuka, gula, merica bubuk, saus tomat, dan air. Masak hingga mendidih dan rata, kentalkan dengan cairan sagu.

10. Tuang saus di atas ikan, taburi minyak wijen, irisan cabai, dan daun bawang kecil. Hias dengan daun ketumbar.

451. IKAN TIM ALA HONGKONG

BAHAN:

* 1 ekor ikan kerapu
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm garam
* 2 ½ ruas jahe, iris tipis
* 3 batang daun bawang kecil, potong 2
* 3 sdm minyak goreng, panaskan
* 1 sdm irisan jahe tipis panjang
* 5 cm daun bawang, ambil bagian putihnya, suwir-suwir
* Daun ketumbar secukupnya

BUMBU UNTUK SAUS IKAN:

* 4 sdm kecap asin
* 1 sdm gula pasir
* 2 sdm air
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama ± 10 menit, cuci, dan tiriskan. Beri 2 – 3 keratan pada daging ikan.
2. Letakkan jahe dan daun bawang kecil dalam wadah tahan panas. Susun daging ikan di atasnya.
3. Didihkan air, kukus daging ikan dengan api besar selama ± 15 menit hingga matang. Angkat.
4. **Buat Saus:** Campur semua bahan bumbu, masak bumbu untuk saus ikan hingga mendidih.
5. Tempatkan ikan kukus di atas piring, taburi irisan jahe dan daun bawang. Panaskan minyak, siram ke atas ikan, siram juga saus di atasnya. Hidangkan dengan daun ketumbar.

452. CUMI CA JAGUNG MUDA

BAHAN:

* ½ batang wortel
* (1 sdm minyak goreng, • 750 ml air) **untuk merebus**
* 100 gr cumi
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdt jahe cincang
* 1 batang daun bawang, iris kasar
* 100 gr jagung muda, belah 2
* 1 sdt garam sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm saus tiram
* 200 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus wortel dengan minyak dan

air selama ½ menit. Angkat, tiriskan, potong-potong.

2. Bersihkan cumi, buang tinta hitamnya. Pisahkan badan dan ekornya. Lebarkan badan cumi, iris garis melintang sampai sisi dalam (jaga jangan sampai putus). Potong 4 x 5 cm. Rebus selama ¼ menit sampai cumi menggulung. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan daun bawang, jagung muda, garam, gula, merica bubuk, saus tiram, dan air. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan wortel, kentalkan dengan cairan sagu, beri minyak wijen. Aduk rata, angkat.
5. Hidangkan.

453. HOT PLATE PACIFIC CLAMS

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdt jahe cincang
* 200 ml kaldu ayam
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm saus tiram
* 1 kaleng *pacific clams* (sejenis kerang)
* 1 sdt tepung maizena, cairkan dengan 1 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan *hot plate*.
2. Sementara itu, panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan kaldu, garam, gula pasir, merica bubuk, dan saus tiram. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan *pacific clams*, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan maizena dan beri minyak wijen.
4. Angkat *hot plate* dari api, tempatkan di atas meja. Tuangkan masakan di atasnya. Taburi irisan daun bawang.

454. UDANG KONG PO

BAHAN:

* 500 gr udang, buang kulitnya
* (1 sdm tepung sagu • 1 sdt air jahe • 1 sdt air jeruk nipis • ¼ sdt garam • ¼ sdt merica bubuk) **untuk melumuri udang**
* 100 ml minyak goreng
* 10 buah cabai kering
* Air panas secukupnya
* 100 gr kacang mete
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 2 butir bawang merah, haluskan
* 1 sdt jahe halus
* ½ sdt garam (sesuai selera)

* 3 sdm cuka hitam
* 2 sdm gula pasir
* 2 sdm saus tomat
* 1 sdm minyak wijen
* ¼ sdt merica bubuk
* 3 sdm air
* 1 sdm irisan daun bawang
* 1 sdm cincangan cabai merah
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan tepung sagu, air jahe, air jeruk nipis, garam, dan merica bubuk. Diamkan selama 10 menit. Goreng hingga berubah warna, angkat. Tiriskan.
2. Rendam cabai kering dengan air panas selama 5 menit, gunting ukuran 1 cm.
3. Rendam kacang mete dengan 1 sdt garam selama 30 menit, angkat, tiriskan. Goreng hingga kecokelatan. Angkat, sisihkan.
4. Panaskan minyak, tumis cabai kering hingga berubah warna. Masukkan bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga harum. Tambahkan garam, cuka hitam, gula, saus tomat, minyak wijen, merica bubuk, dan air. Masak hingga mendidih.
5. Masukkan udang, aduk hingga rata. Masak hingga agak kering. Angkat, taburi irisan daun bawang dan cabai cincang.
6. Tempatkan dalam wadah, taburi kacang mete goreng. Hidangkan dengan roti kukus.

CATATAN:

Rendam kacang mete selama 30 menit agar tidak mudah gosong.

455. UDANG SAUS KECAP

BAHAN:

* 500 gr udang pacet
* (1 sdm tepung sagu • 1 sdt garam • ½ merica bubuk) **untuk melumuri udang**
* 200 ml minyak goreng, untuk menggoreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 10 irisan jahe tipis
* ½ sdt garam
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 2 sdm kecap asin
* 3 batang daun bawang kecil, potong 1 cm
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, belah bagian punggung dan buang kotorannya. Lumuri udang dengan tepung sagu, garam, dan merica. Diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, goreng udang hingga berubah warna. Angkat, tiriskan.
3. Panaskan sedikit minyak. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan udang, bubuhi garam, gula, merica, kecap asin, daun bawang kecil, dan air. Tutup wajan selama 3 menit sampai kuahnya tinggal sedikit. Angkat. Tempatkan dalam piring saji.

456. UDANG CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

* 500 gr udang pacet
* {1 ½ sdm tepung sagu • 1 sdt garam • merica bubuk secukupnya} **untuk melumuri udang**
* Minyak goreng secukupnya
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdt jahe halus
* 3 sdm saus tomat
* 2 sdm *chili bean sauce*
* 1 sdt gula pasir
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ± 100 ml air
* 1 sdt air jeruk nipis
* ½ sdt minyak wijen
* 1 batang daun bawang kecil, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, belah bagian punggung, dan buang kotorannya.
2. Lumuri udang dengan tepung sagu, garam, dan merica.
3. Panaskan minyak, goreng udang hingga berubah warna. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan 2 sdm minyak dalam wajan, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya.
5. Masukkan saus tomat, *chili bean sauce*, gula pasir, garam, merica, dan air. Masak sampai mendidih.
6. Masukkan udang, aduk-aduk, masukkan air jeruk nipis. Masukkan minyak wijen dan daun bawang kecil. Aduk sebentar, angkat.
7. Hidangkan dengan roti kukus.

457. UDANG REBUS ALA HONGKONG

BAHAN:

* 500 gr udang kecil segar/udang api
* {1sdm garam • 1 sdm air jeruk nipis} **untuk melumuri**
* 2 batang daun bawang, iris serong
* 2 cm jahe, iris tipis-tipis
* Sambal bawang putih

UNTUK SAMBAL BAWANG PUTIH:

* {2 siung bawang putih, memarkan, tumis hingga harum, haluskan • 2 buah cabai merah, haluskan • 1 sdm cuka1 sdm gula pasir • ½ sdt garam100 ml air} **campur semua bahan, aduk hingga larut**

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 10 menit, cuci hingga bersih, tiriskan.
2. Campur udang dengan daun bawang dan jahe.
3. Didihkan air, kukus udang selama 8 menit, angkat.

4. Hidangkan dengan sambal bawang putih.

458. CUMI REBUS SAUS PEDAS

BAHAN:

- 500 gr cumi

UNTUK SAUS:

- 3 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt merica cina, sangrai, haluskan
- 2 sdm *chili oil* (jika tidak ada, gunakan 2 buah cabai, haluskan, tumis dengan 1 sdm minyak wijen dan ½ sdm minyak goreng)
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt gula pasir
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang racun hitamnya. Pisahkan badan dan ekornya. Lebarkan badan cumi, iris garis-garis melintang pada sisi dalam (jangan sampai putus). Potong-potong ukuran 4 cm x 4 cm.
2. Rebus cumi selama ¼ menit hingga menggulung, angkat, tiriskan. Susun dalam piring saji.
3. **Buat Saus:** Campur semua bahan untuk saus, aduk rata.
4. Tempatkan cumi rebus dalam wadah, siram saus di atasnya. Hidangkan.

459. LOBSTER DENGAN SAUS TOMAT

BAHAN:

- 1 ekor lobster
- (1 putih telur • 1 sdm tepung sagu • ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm air jahe) **bumbu daging lobster**
- Minyak goreng secukupnya
- 1 sdm irisan daun bawang kecil

UNTUK SAUS:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 150 ml air
- 3 sdm saus tomat
- ½ sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm saus inggris
- 1 sdt angciu
- 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan badan dan kepala lobster. Gunting perutnya. Keluarkan dagingnya dengan hati-hati.
2. Campur daging lobster dengan putih telur, tepung sagu, merica bubuk, dan air jahe, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, goreng daging

lobster selama 1 menit dengan api besar. Angkat, sisihkan.

4. Rebus kepala, kulit badan, dan ekor lobster dengan ± 1000 ml air dan 1 sdm minyak goreng hingga berwarna kemerahan. Angkat, tiriskan, lap hingga kering. Oleskan lagi dengan minyak secukupnya.
5. **Buat Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum dan layu. Masukkan air, saus tomat, garam, gula pasir, merica bubuk, saus inggris, dan angciu. Masak hingga mendidih dan kentalkan dengan cairan sagu. Angkat.
6. Susun lobster dan daging lobster di piring saji. Siram dengan sausnya. Taburi daun bawang kecil.

460. KERANG HIJAU PEDAS BUMBU TAOCO

BAHAN:

* 1000 gr kerang hijau
* 1 ½ sdm garam
* 2 sdm minyak goreng
* 4 siung bawang putih, cincang
* 1 sdm jahe, cincang
* 1 ½ sdm taoco asin
* 1 batang daun bawang, iris serong besar
* 2 buah cabai merah, iris
* 1 buah tomat, potong dadu kecil
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 250 ml air
* 1 sdt air jeruk nipis
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang hijau dengan garam dan air secukupnya selama 3-4 jam, supaya kotoran dan pasir keluar.
2. Bersihkan kerang hijau dengan sikat gigi. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya.
4. Masukkan taoco, daun bawang, dan cabai merah. Aduk-aduk sebentar. Masukkan kerang hijau, tomat, ½ sdt garam, gula pasir, dan merica, aduk sampai harum aromanya.
5. Tambahkan air. Tutup dan masak sampai matang serta kulit terbuka (selama ± 8 menit). Angkat.
6. Masukkan air jeruk nipis, kentalkan dengan cairan tepung sagu.

461. KERANG PUTIH CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

* 1000 gr kerang putih
* (1 sdm garam • 1000 ml air) **untuk merendam**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdt bawang putih halus

* 1 sdm bawang merah halus
* 1 sdm jahe halus
* 5-10 buah cabai rawit, iris tipis
* 1 buah cabai merah, cincang halus
* 2 sdm *chili bean sauce*
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 250 ml air
* 1 sdm irisan daun bawang
* 1 sdm seledri, potong ½ cm
* 1 buah cabai merah, cincang halus
* ½ sdt air jeruk nipis
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang putih dengan garam dan air secukupnya selama 3-4 jam, supaya kotoran dan pasir keluar.
2. Bersihkan kerang dengan sikat gigi. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak goreng dalam wajan. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan cabai rawit, cabai merah, dan *chili bean sauce*, aduk sebentar.
4. Masukkan kerang putih, garam, gula pasir, merica, dan kecap asin, aduk terus hingga harum aromanya.
5. Tambahkan air, tutup dan masak sampai kerang matang.
6. Masukkan daun bawang, seledri, cabai merah, dan air jeruk nipis. Aduk-aduk sebentar. Kentalkan dengan cairan sagu. Angkat dan hidangkan.

462. CA FILET IKAN

BAHAN:

* 300 gr filet ikan
* [1 butir putih telur • 1/8 sdt garam • merica bubuk secukupnya • ½ sdt air jahe/ angciu • 1 sdm tepung sagu] **bumbu untuk melumuri**
* 4 sdm minyak goreng, untuk menggoreng ikan
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 cm jahe, iris tipis
* 1 sdm angciu
* ½ buah paprika, iris
* 1 sdm irisan wortel
* Garam secukupnya
* Gula secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 100 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Potong ikan mengikuti arah serat ukuran 1 cm, lalu lumuri dengan bumbu untuk melumuri selama 10 menit.
2. Panaskan minyak ± 4 sdm, lalu goreng ikan hingga berubah warna. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuang angciu, masukkan paprika dan wortel, aduk-aduk.

4. Masukkan garam, gula, merica, kecap asin, dan air. Masak hingga mendidih, lalu kentalkan dengan cairan sagu. Angkat.

463. CA IKAN TERI

BAHAN:

* 50 gr ikan teri
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng ikan
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdm irisan daun bawang bagian yang putih
* ½ potong tahu kuning, iris tipis memanjang
* 1 sdm irisan cabai merah
* 1 sdm irisan cabai hijau
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt air jeruk nipis
* 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng ikan teri hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum. Masukkan tahu kuning dan semua bahan, aduk hingga rata. Masak terus selama selama 3 menit. Angkat.

464. UDANG DENGAN KACANG POLONG

BAHAN:

* 1500 gr udang kupas
* {sedikit merica bubuk • sedikit garam • 1 putih telur • 1 sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 1 butir bawang merah, iris
* 1 sdm angciu
* 1/8 sdt garam atau sesuai selera
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 100 ml susu cair
* 150 gr kacang polong
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Tuang angciu, masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Masukkan garam, gula, dan merica. Aduk rata.
3. Tuang susu, masak hingga mendidih, masukkan kacang polong, aduk. Kentalkan dengan cairan sagu, angkat dan hidangkan.

465. TIM IKAN DENGAN BUNGA SEDAP MALAM

BAHAN:

* 300 gr ikan kakap/ bawal/ grapu
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 50 gr bunga sedap malam
* 1 sdm jamur kuping hitam
* 50 gr daging babi, iris halus
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Tepung sagu secukupnya
* 3 butir angco
* 1 sdm jahe, iris
* 1 batang daun bawang, iris
* 1 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 5 menit. Tempatkan dalam wadah tahan panas.
2. Rendam bunga sedap malam, diamkan selama 5 menit. Masing-masing simpulkan, lalu rebus selama 1 menit, peras hingga kering.
3. Rendam jamur kuping dalam air selama 5 menit hingga mekar, bersihkan, lalu potong-potong.
4. Lumuri daging babi dengan garam, gula, merica, dan tepung sagu, diamkan selama 10 menit.
5. Letakkan angco, jahe, daun bawang, bunga sedap malam, jamur kuping hitam, dan daging babi di atas ikan. Kukus dalam air mendidih dengan api besar selama ± 15 menit, angkat.
6. Panaskan minyak, lalu siram di atas ikan. Hidangkan.

466. TIM IKAN BAWAL PUTIH

BAHAN:

* 500 gr ikan bawal putih
* (1 sdm air jeruk nipis + 1 sdm garam) **untuk melumuri**
* 1 sdt jahe, iris halus
* 10 gr sayur asin, ambil bagian batangnya, iris halus panjang
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm minyak goreng
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris
* 1 batang daun bawang, iris
* 1 sdm minyak goreng, untuk siraman

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Tempatkan ikan, jahe, dan sayur asin dalam wadah tahan panas. Beri taburan garam, merica, gula, kecap asin, dan minyak. Susun jamur *hioko* dan daun bawang di atasnya.
3. Didihkan air, kukus ikan dengan api besar selama 15 menit, angkat. Panaskan minyak, siram di atas ikan. Hidangkan.

467. IKAN TIM SAUS LEMON ALA THAI

BAHAN:

* 1 ekor (± 300 gr) ikan gurame
* (1 sdt garam • 1/8 sdt merica bubuk • 1 sdm air jeruk lemon) bumbu untuk melumuri
* 1 sdt tepung sagu, untuk taburan
* 300 ml kaldu ayam/ air
* 100 gr sawi putih, potong ukuran 5 cm
* 2 cm jahe, iris tipis
* 2 buah plum
* 6 siung bawang putih, buang kulitnya
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 2 sdm air jeruk lemon
* 10 buah cabai rawit
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm irisan cabai merah
* 2 sdm irisan batang seledri ukuran 2 cm
* Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Angkat dan cuci hingga bersih.
2. Buat 2-3 sayatan pada badan ikan, lalu taburi tepung sagu. Goreng sebentar, angkat dan tiriskan.
3. Panaskan kaldu hingga mendidih, masukkan ikan, sawi putih, jahe, biji plum, bawang putih, garam, air jeruk lemon, cabai rawit, dan merica. Masak hingga ikan matang, beri taburan cabai merah, seledri, dan daun ketumbar.

468. UDANG MABUK DENGAN RAMUAN CINA

BAHAN:

* 6 ekor udang pacet, bersihkan, buang kumisnya
* 1 cm jahe tua
* 50 ml angciu
* 100 ml air
* 1 sdt kici
* 2 lembar tongkui
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak jahe, angciu, air, kici, dan tangkui hingga mendidih. Masak dengan api kecil selama 10 menit.
2. Masukkan udang dan tangkui, masak hingga berubah warna. Beri taburan garam, aduk hingga rata. Angkat.

469. KERANG PUTIH ISI

BAHAN:

* 500 gr kerang putih
* 1 sdm garam
* Air secukupnya, untuk merendam
* Tepung sagu secukupnya, untuk taburan
* 100 gr udang cincang
* 50 gr ayam/ babi cincang

* {1butir telur • 1/8 sdt garam • 1/8 sdt gula pasir • merica bubuk • secukupnya • 1 sdt air jahe • 1/8 sdt minyak wijen • 1 sdm minyak goreng • 1 sdm tepung sagu} **bumbu untuk melumuri**
* 1 sdm kici
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt angciu
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 50 ml air
* Cairan tepung sagu secukupnya
* 1 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang putih dengan garam dan air selama 1 jam agar kotoran dan pasir keluar.
2. Bersihkan kerang putih dengan sikat gigi, lalu seduh dengan air mendidih.
3. Buka kerang putih, pisahkan daging dan kulitnya, lalu taburi kulit kerang dengan tepung sagu.
4. Campur udang dan ayam/ babi dengan bumbu untuk melumuri, aduk-aduk selama 3 menit.
5. Isi setiap kulit kerang dengan daging kerang dan adonan udang hingga penuh. Tempatkan 1 butir kici di tengah, lakukan hal yang sama untuk semua adonan. Kukus kerang putih isi selama 5 menit, angkat.
6. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan garam, angciu, merica bubuk, dan air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
7. Siram di atas kerang putih, beri taburan daun bawang.

470. IKAN KIKKOMAN ALA JEPANG

BAHAN:

* 250 gr filet ikan kakap
* {1 sdt air jeruk nipis • ¼ sdt garam} **bumbu untuk melumuri**
* Air secukupnya, untuk merebus
* 1 sdm irisan halus jahe
* 100 gr rebung
* 1 sdm *sake*
* 1 ½ sdm kecap *kikkoman*
* ½ sdt gula pasir
* 100 gr air
* 2 sdm jamur kuping hitam, rendam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit.
2. Rebus ikan dengan air selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
3. Rendam jahe dalam air es selama 5 menit, angkat.
4. Rebus rebung selama 2 menit, angkat dan tiriskan, lalu belah 2.
5. Panaskan kuali, masukkan *sake*, kecap *kikkoman*, gula, dan air, masak hingga mendidih. Masukkan ikan, rebung, dan jamur kuping hitam, masak hingga air tinggal sedikit.
6. Masukkan jahe, angkat. Tempatkan dalam piring saji.

471. IKAN MASAK PARE

BAHAN:

- 300 gr ikan kerapu
- (1 sdm air jeruk nipis + 1 sdt garam) **bumbu untuk melumuri**
- 3 sdm minyak, untuk menggoreng ikan
- 150 gr pare
- 1 sdt garam, untuk melumuri pare
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih
- 1 sdm bawang merah, cincang
- 1 sdt jahe, cincang
- 1 sdm angciu
- 1 sdm tahu merah, haluskan
- 1 sdm taoco
- 5 gr kembang tahu, gunting, goreng, rendam
- ½ sdt gula pasir
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 400 ml air
- Air tepung sagu secukupnya
- 1 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam selama 20 menit. Cuci dan tiriskan, beri 2 sayatan pada badan ikan.
2. Panaskan minyak dalam wajan anti lengket, goreng ikan ± 3 menit. Balik ikan dan goreng kembali ± 3 menit. Angkat.
3. Lumuri pare dengan garam, diamkan selama 10 menit, aduk-aduk. Peras hingga kering, lalu cuci kembali dan peras hingga kering.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Tuang angciu, masukkan tahu merah dan taoco, masak sambil diaduk hingga harum.
5. Masukkan ikan, pare, kembang tahu, gula, garam, merica, kecap asin, dan air. Masak hingga ikan matang dan air tinggal 100 ml. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat. Beri taburan daun bawang.

472. TIRAM GORENG HAVERMOUTH

BAHAN:

- 500 gr tiram
- 1 batang daun bawang, memar kan, potong memanjang
- 3 iris jahe
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung sagu
- Tusuk gigi secukupnya
- 1butir telur, kocok
- *Havermouth* secukupnya
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri tiram dengan garam secara

perlahan-lahan, siram dengan air, tiriskan.

2. Lumuri tiram dengan daun bawang dan jahe selama 10 menit, angkat daun bawang dan jahe.
3. Campur tiram dengan garam, gula, merica bubuk, dan bawang putih, aduk rata, diamkan selama 5 menit.
4. Masukkan tepung terigu dan tepung sagu, aduk rata. Tusuk tiram 3-4 buah dengan menggunakan tusuk sate. Lumuri tiram dengan kocokan telur, gulingkan dalam *havermouth* hingga rata. Tekan-tekan.
5. Panaskan minyak, goreng tiram hingga berwarna kecokelatan, angkat. Tunggu minyak hingga lebih panas, lalu masukkan kembali tiramnya, lalu goreng sebentar. Angkat dan tiriskan, lalu buang tusuk giginya.

473. UDANG PACET HAVERMOUTH

BAHAN:

* 10 ekor udang pacet
* (sedikit garam dan merica bubuk • 4 lembar jahe, memarkan • 1 batang daun bawang, potong jadi 4, memarkan) **bumbu untuk melumuri**
* (150 gr udang cincang • 2 sdm *waterchesnut* cincang • ½ putih telur • 1 sdm air • garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya • 1 sdt tepung sagu) **untuk bahan isi**
* 50 gr tepung sagu
* 1 butir telur, kocok
* 50 gr *havermouth*/ secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* 2 sdm mentega, untuk menumis
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm irisan cabai rawit
* (100 gr *havermouth* • 1 sdm gula pasir • 2 sdm susu bubuk sedikit • garam) **campur jadi satu**

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit udang pacet, sisakan ekornya, belah dari punggung. Usahakan jangan sampai putus, lebarkan.
2. Lumuri udang dengan bumbu untuk melumuri selama 15 menit. Buang jahe dan daun bawangnya.
3. **Buat Bahan Isi**: Campur semua bahan isi, aduk dari satu arah selama 2 menit.
4. Taburi udang pacet dengan tepung sagu, isi dengan sedikit bahan isi. Lalu rapatkan kembali. Gulingkan udang isi ke tepung sagu, lumuri telur kocok, lalu gulingkan kembali ke *havermouth* hingga rata.
5. Goreng udang dengan minyak panas hingga kecokelatan, angkat dan tiriskan.
6. Panaskan mentega, tumis daun bawang dan cabai rawit hingga harum aromanya. Masukkan campuran *havermouth*, aduk dengan api kecil hingga tercampur rata dan harum aromanya.
7. Tempatkan campuran *havermouth*

dalam piring saji, lalu susun udang goreng di atasnya.

474. TRIPANG MASAK WONTON

BAHAN:

- 500 gr tripang yang sudah matang, potong *miring*
- (10 lembar irisan jahe • 1 batang daun bawang, potong memanjang • 1 sdm angciu sedikit garam • merica bubuk secukupnya • 200 ml air) **bumbu untuk merebus tripang**
- 1 paha ayam tanpa tulang, potong tipis melebar
- (sedikit kecap asin • merica bubuk secukupnya • 1 sdt tepung sagu) **untuk melumuri ayam**
- 200 ml minyak goreng
- 10 lembar kulit wonton (pangsit)
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng, dan menumis
- 1 sdt bawang putih cincang
- 3 lembar irisan jahe
- 1 sdm angciu
- 4 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- ½ sdt cuka hitam
- Air tepung sagu secukupnya

UNTUK ISI WONTON

- 50 gr daging ayam cincang/ daging babi cincang
- 50 gr udang cincang
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdt kecap asin
- Sedikit minyak wijen
- 1 sdt irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tripang dengan bumbu perebus hingga mendidih, masak selama 2 menit, angkat.
2. Lumuri ayam dengan kecap, merica bubuk, dan tepung sagu selama 10 menit. Goreng dengan 200 ml minyak hingga minyak berubah warna.
3. **Buat Isi Wonton:** Campur semua bahan isi, aduk selama 2 menit hingga rata.
4. Ambil kulit wonton, beri isi wonton dan bentuk pangsit. Goreng dengan minyak secukupnya hingga matang. Angkat dan tiriskan.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Tuang angciu, masukkan tripang, ayam, dan jamur *hioko*. Beri kecap asin, saus tiram, garam, gula pasir, merica bubuk, dan cuka hitam. Tambahkan larutan sagu, aduk-aduk hingga mengental, angkat.
6. Tata wonton isi dalam piring saji, siram campuran tripang dan ayam.

475. GINGO NUTS CA SEAFOOD

BAHAN:

* 50 gr *gingo nuts* (*pak co*)
* 200 gr cumi
* 150 gr kerang putih
* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 3 irisan tipis jahe
* ¼ batang daun bawang, iris *miring* 1 cm
* 1 sdm angciu
* 50 gr *baby kailan*
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 100 ml air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit *gingo nuts* yang keras, lalu rendam air panas selama 3 menit. Buang lapisan kulitnya.
2. Bersihkan cumi, buang racun hitamnya, lebarkan badannya, lalu buat sayatan diagonal bersilang di sisi bagian dalam badannya.
3. Rendam kerang putih dengan sedikit garam dan air secukupnya selama ± 3 jam agar kotoran dan pasir keluar.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum aromanya. Tuang angciu, masukkan *baby kailan*, aduk-aduk.
5. Tambahkan *gingo nuts*, cumi, dan kerang putih. Beri garam, gula, dan merica bubuk. Tuang air, masak selama 1-2 menit.
6. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat dan hidangkan.

476. IKAN ASAP NGOHIANG

BAHAN:

Untuk merendam ikan:

* 500 gr ikan, potong setebal 2 cm
* 1 batang daun bawang, potong-potong 10 cm
* 5 lembar irisan tipis jahe
* 2 sdm angciu
* 3 sdm kecap asin
* ½ sdt *mushroom soy sauce*
* Merica bubuk secukupnya
* 250 ml minyak goreng

BUMBU:

* 200 ml air
* ½ sdt *ngohiang*
* 4 sdm gula pasir
* 1 sdm cuka
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan dengan daun bawang, jahe, angciu, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan merica, diamkan selama 6 jam - 1 malam sambil dibolak-balik.
2. Panaskan minyak, goreng ikan berbumbu hingga kering dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Masak sisa bumbu untuk merendam ikan, masak hingga agak kental dengan api kecil. Masukkan ikan goreng, masak hingga kering. Angkat, hidangkan dingin.

477. PACIFIC CLAMS CA ASPARAGUS

BAHAN:

- 300 gr asparagus segar
- (½ sdt minyak goreng • sedikit garam • 500 ml air) **untuk merebus asparagus**
- 2 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 irisan tipis jahe
- 1 sdm angciu
- 1 kaleng *pacific clams*, buang airnya
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris
- 150 ml air/ kaldu
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir sesuai selera
- 1 sdm *oyster sauce*
- 8 lembar irisan wortel, rebus
- Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus asparagus dengan minyak, garam, dan air selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya.
3. Tuang angciu, masukkan *pacific clams* dan jamur *hioko*, aduk-aduk hingga harum. Beri air/ kaldu, garam, merica bubuk, gula pasir, dan *oyster sauce*, masak hingga mendidih.
4. Masukkan asparagus dan wortel, kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat.

478. KEPITING/ RAJUNGAN ISI

BAHAN:

- 2 ekor kepiting/ rajungan
- 10 irisan tipis jahe
- 1 batang daun bawang, potong biasa
- Tepung sagu, secukupnya untuk taburan
- 100 gr daging babi/ daging ayam
- 50 gr *waterchesnut*/ bangkuang, cincang
- 1sdt bawang putih halus
- 30 gr bawang bombai cincang
- ½ sdt jahe cincang
- 1 sdm kecap asin
- Garam , gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 1 sdm minyak goreng
- 2 sdm wortel cincang
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng kepiting/ rajungan
- 1 sdm kacang tanah goreng, tumbuk kasar, untuk taburan

UNTUK SAUS MENTIMUN:

- 1 buah mentimun kecil, potong dadu kecil
- 1 buah cabai merah, potong dadu kecil
- 2 buah bawang merah, potong-potong

* Garam secukupnya
* 1 sdm cuka
* 1 sdm gula pasir
* 150 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Kukus kepiting/ rajungan dengan jahe dan daun bawang hingga matang, angkat. Panaskan tempurung kepiting beserta dagingnya, Angkat, lalu pisahkan dagingnya.
2. Taburi bagian tempurung kepiting dengan tepung sagu. Sisihkan.
3. **Buat Isi**: Campur daging babi/ ayam, *waterchesnut*, daging kepiting/ rajungan, bawang putih, bawang bombai, jahe, kecap asin, garam, gula pasir, merica, tepung sagu, telur, minyak goreng, dan wortel hingga tercampur rata dari satu arah selama 2 menit.
4. Masukkan adonan isi di dalam tempurung kepiting/ rajungan, goreng hingga kecokelatan. HIdangkan dengan saus mentimun, beri taburan kacang tanah goreng.
5. **Buat Saus Mentimun:** Campur mentimun dengan semua bahan hingga tercampur rata.

479. CUMI ISI NASI KETAN

BAHAN:

* 3-4 ekor cumi ukuran sedang
* 500 gr beras ketan
* 150 gr daging babi/ sapi/ atau ayam rebus, potong dadu
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
* 3-4 ekor kepala cumi, potong ½ cm
* 3-5 sdm minyak goreng, untuk menumis

BUMBU:

* 1 siung bawang putih cincang
* 3 butir bawang merah, cincang
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 5 sdm air
* Bumbu penyedap secukupnya
* (2 sdm tepung terigu • 1 ½ sdm tepung sagu ayak jadi satu • 2 kuning telur) **campur rata**
* 100 gr tepung sagu
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, pisahkan badan dan kepalanya, buang racun hitamnya, tiriskan.
2. Masak beras ketan menjadi nasi ketan, dinginkan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum aromanya. Masukkan potongan daging, jamur *hioko*, kecap asin, saus tiram, garam, gula pasir, merica bubuk, dan kepala cumi hingga tercampur rata.
4. Tambahkan air, masak sebentar hingga matang. Beri bumbu penyedap, campur dengan nasi ketan, aduk rata.

5. Masukkan nasi ketan berbumbu ke dalam perut cumi hingga hampir penuh. Tusuk badan cumi dengan tusuk gigi.
6. Celupkan cumi pada campuran tepung, lalu gulingkan ke tepung sagu. Panaskan minyak, goreng cumi isi hingga kecokelatan. Angkat, potong-potong dan hidangkan.

480. KONG PO CUMI KERING

BAHAN:

* 2 ekor cumi kering
* 1 sdm air abu
* 1000 ml air/ secukupnya, untuk merendam cumi
* 3 sdm minyak
* 1 sdm merica cina
* 10 buah cabai kering
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 1 cm jahe, iris tipis, rebus
* 1 batang daun bawang, pilih bagian putih, iris halus
* {garam • merica bubuk secukupnya • 2 sdm cuka • 1 sdm gula pasir • 1 sdm kecap asin • ½ sdt minyak wijen • 3 sdm air } **untuk saus**
* Air tepung sagu secukupnya
* ½ buah paprika, potong dadu kecil
* 4 buah wortel, potong dadu
* 50 gr kacang tanah, goreng tanpa kulit

CARA MEMBUAT:

1. Rendam cumi kering dengan air abu dan air, rendam sampai mekar dan lembut, buang airnya.
2. Ganti airnya, rendam cumi selama 1 hari, ganti air sewaktu-waktu sampai tidak ada sisa air abunya. Buang bagian lapisan yang tipis.
3. Iris garis melintang, jangan sampai putus pada bagian cumi dalamnya, potong-potong 3 cm x 3 cm.'
4. Didihkan air, masukkan cumi kering selama 5 detik hingga cumi menggulung, angkat dan tiriskan.
5. Panaskan minyak, tumis merica cina hingga harum aromanya, angkat merica cina. Masukkan cabai kering, tumis hingga harum dan berubah warna. Masukkan bawang putih, jahe, dan daun bawang, aduk hingga rata dan harum. Beri campuran saus, masak hingga mendidih, kentalkan dengan air tepung sagu sedikit.
6. Terakhir masukkan cumi rebus, paprika, dan wortel, aduk hingga rata, angkat.
7. Beri taburan kacang tanah goreng.

481. IKAN CHRYSANTHEMEN SAUS ASAM MANIS

BAHAN:

* 1000 gr ikan kakap
* {tepung sagu secukupnya • garam • merica bubuk} **campur rata**
* Minyak goreng secukupnya
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

* 1 sdm daun bawang, cincang bagian putihnya
* 1 sdm bawang putih cincang
* ½ sdm jahe cincang
* 1 sdm angciu
* (3 sdm saus tomat • 1 sdm kecap asin • 3 sdm cuka beras • 3 sdm gula pasir • garam dan merica bubuk secukupnya • 200 ml air) **untuk saus asam manis**
* Cairan tepung sagu secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya
* Bunga daun bawang secukupnya
* Cabai merah iris secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ambil ikan kakap, buang duri dan tulangnya secara hati-hati agar tidak merusak badannya (*filet*), sisihkan kepala dan ekornya.
2. Potong *filet* ikan dengan panjang 4 cm dan tebal 3 cm. Iris garis melintang pada daging ikan, usahakan jangan sampai putus. Gulingkan pada campuran tepung sagu.
3. Panaskan minyak, goreng ikan, kepala, dan ekor hingga berwarna kecokelatan. Angkat minyak panasnya, lalu goreng kembali sebentar. Angkat dan tiriskan.
4. Susun kepala dan ekornya di atas piring, lalu susun daging ikan yang sudah digoreng di tengahnya.
5. Panaskan minyak, tumis daun bawang, bawang putih, dan jahe hingga harum aromanya. Tuang angciu, beri campuran saus asam manis, masak hingga mendidih.
6. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Taburi bumbu penyedap, angkat, siram di atas ikan.
7. Hias dengan bunga daun bawang, taburi irisan cabai merah.

482. CA IKAN TERI DENGAN TAOSI

BAHAN:

* 150 gr teri
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng ikan teri
* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 2 siung bawang putih iris
* 2 lembar irisan tipis jahe
* 1 sdm taosi, bersihkan, cincang kasar
* ¼ potong tahu kuning, iris seperti ikan teri, goreng
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm cuka
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm cabai iris
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan teri, goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan ikan teri goreng dan tahu kuning goreng, aduk-aduk.
3. Beri gula pasir, cuka, dan kecap asin, aduk hingga rata. Taburi irisan cabai dan daun bawang, aduk hingga rata. Angkat dan hidangkan.

483. CUMI GORENG DAN BAWANG BOMBAI GORENG

BAHAN:

* 300 gr cumi
* 1 batang daun bawang, memarkan, potong-potong panjang
* 4 lembar irisan jahe, memarkan
* {1 sdt bawang putih halus • 1 sdt bawang merah halus • sedikit garam • gula pasir • merica bubuk} **untuk campuran bumbu**
* 1 buah bawang bombai, iris bulat 1 cm
* 1 ½ sdm tepung terigu
* 1 sdm tepung sagu
* 2 kuning telur
* Tepung sagu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* {5 sdm mayones • 1 sdm potongan kecil apel • 1 sdm potongan kecil nanas} **untuk saus mayones**

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, potong bulat 1 ½ cm. Lumuri dengan daun bawang, jahe, dan campuran bumbu selama 15 menit. Buang daun bawang dan jahe.
2. Masukkan bawang bombai, tepung terigu, 1 sdt tepung sagu, dan kuning telur, aduk hingga rata.
3. Ambil cumi yang sudah dilumuri campuran bumbu, lalu gulingkan ke tepung sagu. Goreng hingga kecokelatan dengan api besar, angkat. Tunggu minyak panas lagi, goreng kembali sebentar hingga garing, angkat dan tiriskan.
4. Ambil bawang bombai yang sudah dilumuri bumbu, gulingkan satu persatu ke dalam tepung sagu. Goreng hingga kecokelatan, angkat. Goreng sekali lagi, angkat dan tiriskan.
5. **Buat Saus Mayones:** Campur 5 sdm mayones dengan 1 sdm potongan kecil apel dan 1 sdm potongan kecil nanas.
6. Hidangkan cumi dan bawang bombai goreng dengan saus mayones.

484. IKAN CA KAILAN

BAHAN:

* 25 gr kailan
* ¼ sdt minyak goreng
* Garam secukupnya
* Air secukupnya, untuk merebus
* 100 gr filet ikan
* {1 sdt air jahe • 1 sdt tepung sagu • ½ putih telur } **bumbu untuk melumuri**
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 siung bawang putih, iris
* 3 lembar jahe, iris
* 1 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, potong-potong ukuran 2 cm
* 1 sdm saus tiram
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 50 ml air
* Air tepung sagu secukupnya
* 1 sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kailan dengan minyak dan garam selama 1 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Iris ikan tipis-tipis, lumuri dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum.
4. Masukkan ikan, aduk-aduk hingga udang berubah warna. Tambahkan saus tiram, garam, merica, dan air, masak hingga mendidih.
5. Masukkan kailan rebus, aduk hingga hingga rata. Kentalkan dengan air tepung sagu, beri minyak wijen, aduk. Angkat dan hidangkan.

485. CA SIRIP IKAN HIU DENGAN TRIPANG

BAHAN:

* 750 gr talas
* 6 buah *scallop* kering
* ½ ekor ayam
* 6 buah jamur *hioko* kering
* 6 biji *lip ci* , rendam, potong jadi 2
* 10 buah *angco*
* 4 lembar tipis *tangkui*
* 1500 ml air ± air rendaman *scallop*
* 10 potong ikan, potong
* 10 buah tripang
* 1 sdm angciu
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 1 ½ sdm kecap asin
* Merica secukupnya
* 100 gr hisit
* ½ kaleng abalon

CARA MEMBUAT:

1. Kupas talas, potong jadi dua. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, siram dengan air. Tiriskan.
2. Kukus *scallop* dengan 150 ml air selama 10 menit. Angkat, suwir-suwir. Gunakan airnya untuk tambahan kaldu.
3. Rebus ayam selama 5 menit, angkat, buang airnya, sisihkan.
4. Susun talas dalam mangkuk tahan panas, lalu ayam, jamur *hioko*, *lip ci*, *scallop*, *angco*, dan tangkui. Tuang kaldu ayam dan air *scallop*.
5. Kukus selama 2 jam. Masukkan ikan, tripang, angciu, garam, kecap asin, dan merica. Kukus kembali selama 30 menit. Terakhir masukkan hisit. Kukus selama 10 menit. Angkat. Taburi abalon.

486. SELADA SASHIMI (LO YU SAN)

BAHAN:

* 150 gr wortel, parut halus memanjang
* 150 gr lobak, parut halus memanjang
* 150 gr mentimun, parut memanjang
* 150 gr jahe cuka, iris halus memanjang
* 50 gr pepaya muda, iris halus memanjang
* ½ buah paprika, iris halus memanjang
* 1 buah cabai merah, iris halus memanjang

- 2 batang daun ketumbar, iris halus
- 25 gr kacang goreng, haluskan
- 50 gr biji wijen, sangrai
- ¼ sdt garam atau sesuai selera
- Merica bubuk secukupnya
- 150 gr sashimi jepang, iris tipis, campur dengan 1 sdm minyak zaitun/matahari
- 2 lembar kulit pangsit, potong kecil, goreng kering

UNTUK SAUS (CAMPUR SEMUA BAHAN, MASAK HINGGA MENDIDIH):

- 1 sdm minyak zaitun/matahari
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air jeruk lemon
- 2 sdm saus plum
- 1 sdm cuka
- 1 sdm saus cabai
- 1 sdm gula pasir
- Garam dan merica sesuai selera
- 75 ml air

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan di atas piring saji. Siram dengan saus, taburi pangsit goreng.

487. SEAFOOD SALAD ALA THAI

BAHAN:

- 500 gr cumi
- 500 gr udang ukuran sedang
- 50 gr suun
- 3 buah cabai merah
- 2 buah cabai rawit
- 1 batang serai, iris
- 2 lembar daun jeruk, iris
- Sedikit akar daun ketumbar, potong-potong
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 sdm kecap ikan/kecap asin
- Garam secukupnya
- 3 sdm air jeruk nipis
- 1 ½ sdm gula pasir
- 3 sdm air matang

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang racun hitamnya. Pisahkan badan dan ekornya. Potong-potong cumi melingkar ukuran ½ cm. Rebus 1 menit. Angkat, tiriskan.
2. Buang kulit udang, sisakan ekornya. Rebus hingga berubah warna, angkat, tiriskan.
3. Rendam suun dalam air panas selama 10 menit. Gunting-gunting. Angkat, tiriskan.
4. Haluskan cabai merah, cabai rawit, serai, daun jeruk, akar daun ketumbar, dan bawang putih sampai halus. Campur dengan kecap ikan, garam, air jeruk nipis, gula pasir, dan air sampai tercampur rata.
5. Susun cumi, udang, dan suun dalam wadah saji. Siram dengan kuah bumbu, aduk rata.

488. UDANG TEBU ALA VIETNAM

BAHAN:

- 250 gr udang, cincang
- 100 gr daging ayam cincang
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir

* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak goreng
* 1 putih telur
* 1 sdm tepung sagu
* 3 batang tebu ukuran 10 cm, potong-potong
* Tepung sagu secukupnya

UNTUK SAUS LEMON (CAMPUR SEMUA BAHAN):

* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt cabai cincang
* 1 ½ sdm kecap ikan
* 1 sdm air jeruk lemon
* 1 sdm gula pasir
* 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang, daging ayam, garam, gula, merica, minyak, putih telur, dan tepung sagu, aduk hingga rata dalam gerakan satu arah hingga licin dan rata selama 2 – 3 menit.
2. Ambil sebatang tebu, taburi tepung sagu. Bungkus batang tebu dengan adonan udang, sisakan sedikit ujungnya. Gulingkan pada tepung sagu.
3. Goreng udang tebu dengan api kecil hingga matang, goreng sebentar dengan api besar hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
4. Hidangkan dengan saus lemon.

489. IKAN MUTIARA KAPAL

BAHAN:

* 600 gr daging ikan putih (kerapu/kakap/bawal)
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm tepung sagu
* 1 butir telur
* 10 biji bakso ikan
* Tepung sagu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

UNTUK SAUS:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 1 buah bawang bombai kecil, potong dadu kecil
* 1½ buah paprika hijau, potong dadu
* ½ buah paprika merah, potong dadu
* 1 sdm jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, potong-potong
* 2 sdm cuka putih
* 2 sdm gula pasir
* 3 sdm saus tomat
* Garam dan merica secukupnya
* 100 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging ikan bentuk dadu 2 x 2 cm. Lumuri dengan garam, merica, tepung sagu, dan telur sampai tercampur rata. Diamkan selama 15 menit.
2. Taburi daging ikan dengan tepung sagu sampai rata. Goreng sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan dengan api besar. Angkat, tiriskan.
3. Taburi bakso dengan tepung sagu sampai rata. Goreng hingga berwarna

kecokelatan. Angkat, tiriskan. Susun ikan dan bakso dalam wadah saji.

4. **Buat Saus:** Tumis bawang bombai hingg harum dan layu. Masukkan paprika hijau, paprika merah, jamur kuping hitam, dan sisa bumbu yang lainnya. Masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Siramkan ke atas ikan dan bakso.

490. IKAN BUNGKUS KERTAS

BAHAN:

* 1000 gr filet ikan
* 30 lembar kertas kaca/kertas roti, potong ukuran 12 cm x 12 cm
* 2 sdm minyak, untuk olesan
* 30 lembar daun ketumbar
* 3 – 4 buah jamur *hioko*, iris menjadi ± 30 irisan
* 3 lembar tipis daging asap, iris menjadi 30 bagian
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU UNTUK MELUMURI IKAN:

* 1 sdm air jahe
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt merica bubuk
* 1/8 sdt gula pasir
* 1 sdm angciu
* 1 sdm minyak goreng
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 putih telur
* 1 ½ sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging ikan 4 ½ x 3 x 3 cm. Lumuri dengan bumbu, diamkan selama 15 menit.
2. Ambil selembar kertas, olesi sedikit minyak, pada sisi yang terdekat dengan kita, letakkan sepotong ikan di atasnya. Beri 1 helai daun ketumbar,sepotong jamur *hioko*, dan seiris daging asap, lipat kiri dan kanannya seperti lumpia. Bungkus.
3. Panaskan minyak, goreng bungkusan ikan selama 1 menit, balik, goreng lagi selama 1 menit lagi. Angkat, tiriskan. Hidangkan panas.

491. SANDWICH IKAN GORENG

BAHAN:

* 500 gr filet ikan
* (Garam dan merica secukupnya • tepung sagu secukupnya) **untuk melumuri**
* 400 gr daging udang, haluskan
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 1 putih telur
* 2 sdm tepung sagu
* 2 sdm bangkuang cincang
* 2 sdm tepung sagu
* 1 butir telur
* 50 gr tepung panir
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong daging ikan 6 cm x

3 cm. Lumuri daging ikan dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.

2. Campur udang yang di haluskan dengan semua bumbu lainnya, aduk selama 2 – 3 menit dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai tercampur rata. Masukkan lemari es selama 3 jam.
3. Ambil sepotong ikan, taburi tepung sagu, tempatkan campuran udang setebal 1 cm. Taburi tepung sagu, tutup dengan sepotong ikan. Gulung ikan pada tepung sagu, masukkan ke dalam kocokan telur, gulingkan dalam tepung panir sampai rata. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, hidangkan panas dengan saus asam pedas atau sesuai selera.

492. JAPIT SEAFOOD GORENG

BAHAN:

* 300 gr udang cincang
* 4 gulung *seafood imitasi*, potong 3 bagian
* 12 japit kepiting
* Tepung terigu secukupnya
* 1 butir telur, kocok
* 100 gr tepung panir
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU UNTUK MELUMURI UDANG:

* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Gula dan merica bubuk sesuai selera
* ½ butir putih telur
* 1 sdt tepung sagu
* 1 sdt minyak goreng
* ¼ sdt minyak wijen
* 2 sdm daun bawang kecil, ambil bagian putihnya

UNTUK SAUS ASAM MANIS:

* 2 siung bawang putih, haluskan
* 1 sdt cabai merah halus
* 1 sdm cuka
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* 200 ml air
* ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang cincang dengan garam, aduk dengan sumpit selama 30 detik. Lalu masukkan sisa bumbu untuk melumuri, aduk dengan sumpit selama 2 menit sampai lengket. Diamkan dalam lemari es selama 4 jam.
2. Ambil sepotong *seafood imitasi*, tusuk dengan japit kepiting/ekor udang, lalu gulingkan pada tepung terigu, balut dengan ± 2 sendok makan adonan udang.
3. Gulingkan pada tepung terigu, lumuri dengan kocokan telur, gulingkan pada tepung panir sampai rata.
4. Panaskan minyak goreng dalam wajan, goreng japit seafood hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan saus asam manis.
5. **Saus Asam Manis** : Campur dan masak sampai mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu.

493. SIOMAI RAJUNGAN

BAHAN:

- 150 gr udang cincang
- 200 gr daging ayam cincang
- 1 sdm jamur *hioko*, potong kecil
- 1 sdm irisan daun bawang
- 50 gr *waterchesnut*/bangkuang, cincang
- 2 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- Garam, gula pasir, dan merica secukupnya
- 1 sdm minyak wijen
- 15 potong *seafood imitasi*, potong menjadi 2
- 30 japit kepiting/rajungan

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur udang dan semua bahan isi lainnya. Aduk dengan sumpit dalam satu arah gerakan sampai rata dan lengket selama 3 – 4 menit. Masukkan lemari es selama 2 – 4 jam.
2. Ambil selembar kulit imitasi, taburi tepung sagu. Bungkus dengan adonan isi, tusuki dengan japit kepiting di ujungnya. Kukus selama 15 menit. Hidangkan dengan saus cabai dan *mustard*. Atau sesuai selera.

494. IKAN TUNA DENGAN NORI

BAHAN:

- 1 kaleng tuna
- 50 gr bawang bombai, cincang
- 5 batang seledri, iris
- ½ sdt cabai halus
- Sedikit garam dan gula
- Merica bubuk secukupnya
- ½ sdt air jeruk nipis
- 4 lembar kulit lumpia besar
- 3 sdm tepung terigu, cairkan dengan 5 sdm air
- 4 lembar nori, gunting sebesar kulit lumpia
- Minyak goreng secukupnya

UNTUK SAUS ASAM MANIS:

- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt cabai halus
- 1 sdm cuka
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml air
- ½ sdt garam
- ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ikan tuna dengan bawang bombai, irisan seledri, cabai halus, garam, merica, dan air jeruk nipis.
2. Ambil selembar kulit lumpia, olesi cairan tepung terigu. Tempatkan nori di atasnya, letakkan adonan ikan, gulung padat. Olesi pinggirannya dengan cairan tepung sagu agar merekat.
3. Goreng gulungan lumpia tuna hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat, tiriskan. Potong-potong serong saat

disajikan. Hidangkan dengan saus asam manis.

4. **Saus Asam Manis:** Campur dan masak semua bahan hingga mendidih dan kental, angkat.

495. IKAN ASAM MANIS

BAHAN:

* 1000 gr ikan kakap
* (1 sdm garam •1 sdm air jeruk nipis) **untuk melumuri**
* 2 kuning telur, kocok
* 100 gr tepung sagu
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng ikan

UNTUK SAUS ASAM MANIS:

* 1 sdt bawang putih, iris halus
* 1 sdm irisan bawang merah
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm angciu
* ¼ buah bawang bombai, iris kasar
* 3 sdm cuka
* 3 sdm gula pasir
* 3 sdm saus tomat
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen
* 125 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan sedikit air

UNTUK TABURAN:

* 1 batang daun bawang bagian putihnya, iris
* 1 buah cabai merah, iris
* Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Beri keratan pada badan ikan. Lumuri dengan garam dan jeruk nipis.
2. Celup ikan dalam kuning telur. Gulingkan pada tepung sagu. Goreng sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.Tempatkan ikan dalam piring saji.
3. **Buat Saus Asam Manis:** Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Beri angciu, masukkan bawang bombai, aduk-aduk sampai harum. Masukkan semua sisa bahan saus asam manis. Beri air. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutkan tepung sagu. Angkat, siram ke atas ikan.
4. Taburi irisan daun bawang, cabai merah, dan daun ketumbar.

496. CUMI GORENG ISI

BAHAN:

* 500 gr cumi
* Tusuk gigi secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

UNTUK ISI:

* 200 gr daging babi/ ayam cincang

- ½ sdt garam atau sesuai selera
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt air jahe
- 1 sdt angciu
- 1 sdm minyak goreng
- ½ sdt minyak wijen
- 2 sdm bangkuang, cincang
- 2 sdm ham babi/ sapi
- 1 sdm udang kering cincang
- 1 butir telur
- 1 sdm tepung sagu
- 2 sdm kacang polong

UNTUK SAMBAL NANAS:

- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 buah cabai merah, haluskan
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm cuka
- 1 sdm gula pasir
- 50 gr nanas, parut
- 200 ml air
- ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur daging babi/ ayam dengan semua bahan kecuali kacang polong, aduk terus ± 2 menit hingga bahan tercampur rata. Masukkan kacang polong, aduk rata.
2. Bersihkan cumi, buang tintanya, pisahkan badan dan ekornya.
3. Isi cumi dengan adonan isi hingga penuh, tusuk dengan tusuk gigi. Panaskan minyak, goreng cumi dengan api sedang hingga kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan dan potong-potong.
4. Tempatkan cumi goreng dalam piring saji, hidangkan dengan sambal nanas dalam tempat terpisah.
5. **Buat Sambal Nanas:** Campur semua bahan kecuali larutan sagu, masak hingga mendidih. Tuang larutan sagu, masak terus sambil diaduk hingga rata dan kental. Angkat.

497. IKAN KUKUS

BAHAN:

- 500 gr ikan gurame
- (1 sdt garam • 1 sdm air jeruk nipis) **untuk melumuri**
- 4 batang daun bawang kecil
- 5 cm jahe, iris tipis

UNTUK SAUS:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 sdm irisan kecil bawang bombai
- 1 sdm angciu
- 1 sdm taosi
- 1 sdt irisan kecil cabai merah
- 1 sdt irisan kecil paprika
- 1 sdt potongan kecil wortel
- 1 batang seledri, potong-potong
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Sedikit gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 5 tetes *mushroom soy sauce*

* 100 ml air
* Cairan tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit. Cuci, lalu tiriskan.
2. Sayat-sayat badan ikan, lalu beri daun bawang kecil dan jahe. Kukus selama 15 menit, angkat dan buang daun bawang dan jahenya.
3. **Buat Saus:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Tuang angciu, masukkan taosi, aduk hingga harum.
   - Masukkan cabai, paprika, wortel, seledri, garam, merica, gula, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan air. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu.
4. Tempatkan ikan kukus di piring saji, siram saus di atasnya.

498. SUP IKAN KUAH TAHU

BAHAN:

* 300 gr ikan gurame
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 3 sdm minyak goreng
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdm tape ketan
* 1 sdm kecap asin
* 1000 ml kaldu ayam
* 1 potong tahu air, potong-potong
* 100 gr sayur asin, iris bagian batangnya
* 50 gr lobak, iris tipis
* 2 batang daun bawang kecil, ikat
* 1 ruas (2 cm) jahe, memarkan
* 1 sdm garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 batang daun seledri, potong kasar

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak goreng dalam wajan antilengket. Goreng ikan sampai berwarna kuning kecokelatan selama 4 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan tape ketan dan kecap.
4. Masukkan kaldu, masak hingga mendidih. Masukkan ikan, tahu, sayur asin, lobak, daun bawang kecil, jahe, garam, dan kecap asin. Tutup wajan, masak dengan api kecil selama 25 menit. Taburi merica bubuk, beri daun seledri. Angkat, hidangkan.

499. IKAN KUKUS

BAHAN:

- 500 gr ikan nguma/ gurame
- {1 sdt garam • 1 sdm air jeruk nipis} **untuk melumuri**
- 4 batang daun bawang kecil
- 5 cm jahe, iris tipis

UNTUK SAUS:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 sdm irisan kecil bawang bombai
- 1 sdm angciu
- 1 sdm taosi
- 1 sdt irisan kecil cabai merah
- 1 sdt irisan kecil paprika
- 1 sdt potongan kecil wortel
- 1 batang seledri, potong-potong
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Sedikit gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 5 tetes *mushroom soy sauce*
- 100 ml air
- Cairan tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit. Cuci, lalu tiriskan.
2. Sayat-sayat badan ikan, lalu beri daun bawang kecil dan jahe. Kukus selama 15 menit, angkat dan buang daun bawang dan jahenya.
3. **Buat Saus:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Tuang angciu, masukkan taosi, aduk hingga harum.
   - Masukkan cabai, paprika, wortel, seledri, garam, merica, gula, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan air. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu.
4. Tempatkan ikan kukus di piring saji, siram saus di atasnya.

500. IKAN TERI MANIS

BAHAN:

- 150 gr ikan teri, cuci, tiriskan
- Minyak goreng secukupnya
- 1 sdt kecap asin
- 2 ½ sdm gula pasir
- 1 sdt air jahe
- 1 sdm wijen, sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng ikan teri hingga kering dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Campur kecap asin, gula, dan air jahe, aduk hingga tercampur rata. Masukkan ikan teri, masak dengan api kecil hingga kental dan kering. Angkat.
3. Tempatkan dalam piring saji, beri taburan wijen. Hidangkan.

501. CA CUMI

BAHAN:

* 500 gr cumi
* 5 buah cabai kering
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt cincangan bawang putih
* ½ sdt jahe cincang
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt angciu
* ½ sdt minyak wijen
* 6 buah kapri, rebus sebentar
* 3 buah wortel, potong-potong, rebus sebentar
* Cairan tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang racun hitamnya. Pisahkan badan dan ekornya. Potong bulat ukuran 3 cm, rebus selama 1 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Rendam cabai dalam air hangat selama 5 menit, lalu potong-potong.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan garam, gula, merica, angciu, minyak wijen, cumi, kapri, dan wortel, aduk hingga rata. Masukkan cairan tepung sagu, masak hingga mengental. Angkat.

502. IKAN ASIN KEMBUNG

BAHAN:

* 500 gr ikan kembung
* 200 gr garam

SAMBAL TAOCO:

* 1 sdm taoco
* 1 sdt jahe halus
* 1 sdm cuka
* 1 sdt cabai merah cincang
* 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, lap hingga kering.
2. Tempatkan 100 gr garam dalam piring, susun ikan di atasnya. Tutup dengan garam, diamkan selama 24 jam. Kukus hingga matang, angkat. Hidangkan dengan sambal taoco.
3. **Sambal Taoco:** Campur semua bahan hingga rata.

503. IKAN GULUNG KULIT TAHU

BAHAN:

* 200 gr filet ikan, iris halus panjang
* {sedikit garam • gula pasir • merica bubuk • ½ putih telur •

1 sdm air jahe • 1 sdm tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**

* 1 buah *waterchesnut*, iris halus panjang
* 1 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus panjang
* 1 sdt irisan jahe
* 1 sdm irisan tipis daun bawang
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* ½ sdt minyak goreng
* 1 sdt tepung sagu
* 1 lembar kulit tahu, lap dengan kain basah, gunting 10 x 10 cm
* 1 putih telur
* Nori secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 15 menit.
2. Masukkan *waterchesnut*, jamur *hioko*, irisan jahe, dan daun bawang, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan kecap asin, garam, merica, minyak wijen, minyak goreng, dan tepung sagu, aduk hingga rata.
4. Ambil selembar kulit tahu, isi dengan adonan ikan. Lipat seperti lumpia, rekatkan dengan putih telur, lalu ikat dengan nori.
5. Goreng dengan api kecil hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

504. CA TRIPANG SEHAT

BAHAN:

* 300 gr tripang
* (3 lembar jahe • ½ batang daun bawang, potong-potong • 1 sdm kecap asin • air secukupnya) **untuk merebus**
* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdt cincangan bawang putih
* 3 lembar irisan tipis jahe
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 4 buah jagung muda, potong
* 8 lembar wortel
* 1 sdm angciu
* 100 ml kaldu/ air
* 1 ½ sdm saus tiram
* Garam secukupnya
* Gula pasir pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm air tepung sagu
* 2 batang daun bawang kecil, iris ukuran 3 cm
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tripang dengan bahan untuk merebus selama 5-6 menit. Angkat, lalu cuci hingga bersih.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan jamur *hioko*, aduk, masukkan jagung muda, wortel, angciu, dan tripang.
3. Tuang kaldu/ air, saus tiram, garam, gula pasir, dan merica hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam

turnisan tripang, masak sampai matang dan air tinggal sedikit.

4. Kentalkan dengan air tepung sagu, taburi daun bawang dan minyak wijen, aduk rata. Angkat dan hidangkan.

505. CA CUMI DENGAN KECAP

BAHAN:

* 150 gr cumi
* Air secukupnya, untuk merebus
* 1 ½ sdm minyak goreng
* 1 batang daun bawang, pilih bagian putihnya, potong ukuran 2 cm
* 6 irisan jahe
* 1 buah paprika, potong
* 1 buah cabai merah, iris
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam, potong
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 4 sdm air
* Air tepung sagu secukupnya
* 1/8 sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang racun hitamnya. Pisahkan badan dan kepalanya, lalu potong bulat ukuran 1 cm.
2. Rebus cumi selama 30 detik, angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis daun bawang dan jahe hingga harum. Masukkan paprika, cabai merah, dan jamur kuping hitam, aduk-aduk.
4. Masukkan cumi, kecap asin, saus tiram, garam, gula, merica, dan air, aduk-aduk selama 1 menit.
5. Kentalkan dengan air tepung sagu, taburi minyak wijen. Angkat dan hidangkan.

506. MASAK IKAN SEHAT

BAHAN:

* 200 gr daging ikan salmon/ kakap
* ½ sdm minyak goreng
* 1 ½ sdm kecap *kikkoman*
* 1 ½ sdm *mirin*
* Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng ikan selama 1 menit. Beri kecap *kikkoman*, *mirin*, dan air, masak hingga saus mengental dan matang. Angkat.
2. Hidangkan.

507. UDANG ROTI

BAHAN:

* 10 lembar roti tawar
* 50 gr wijen
* 200 ml minyak goreng rendah kolesterol
* Sambal cabai jeruk nipis secukupnya

ADONAN UDANG:

* 250 gr udang, cincang halus
* 1 butir telur ayam
* 1 ½ sdm tepung sagu
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 1 sdm perasan air jahe
* 1 ¼ sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* 1/8 sdt merica bubuk
* 1 sdt minyak wijen
* ½ buah bawang bombai, iris kecil tipis
* 20 gr bangkuang, iris kecil
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong kecil
* 1 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Cetak roti tawar bentuk segitiga atau bulat atau sesuai selera.
2. Campur semua bahan adonan udang, aduk-aduk dengan tangan sampai rata dan lengket, sisihkan.
3. Sendokkan adonan udang di atas roti tawar, taburi wijen pada bagian atasnya sampai rata.
4. Panaskan minyak dengan wajan antilengket, goreng roti dengan api kecil sampai matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Hidangkan dengan sambal cabai jeruk nipis atau sesuai selera.

508. ANGSIO IKAN MAN

BAHAN:

UNTUK ISI:

* 100 gr talas, potong kecil memanjang
* 2 buah jamur *hioko*, rendam air hangat, iris tipis panjang
* 100 gr rebung kalengan, iris tipis panjang
* 100 gr *waterchesnut*, iris tipis
* 100 gr wortel, iris tipis panjang
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 butir telur
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 4 lembar nori ukuran 19 x 21 cm
* 300 gr sawi pahit, ambil batangnya, potong-potong 1
* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 1 sdt garam
* 2 sdm angciu
* 2 sdm kecap asin
* 1 sdm *mushroom soy sauce*
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm gula batu
* ¼ sdt ngohiang
* 2 siung bawang putih dengan kulit

- 2 buah cabai merah
- 300 ml kaldu vegetarian
- ¼ sdm tepung maizena, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan untuk isi sampai tercampur rata.
2. Ambil selembar nori, letakkan ¼ bahan isi di atasnya. Gulung, olesi ujungnya dengan cairan tepung maizena. Potong-potong jadi 4 cm. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan.
3. Rebus sawi pahit dengan bumbu untuk merebus selama 3 menit. Angkat, tiriskan. Tempatkan dalam piring saji.
4. Campur angciu, kecap asin, *mushroom soy sauce*, garam, gula batu, ngohiang, bawang putih, cabai merah, dan kaldu. Masak hingga mendidih. Masukkan ikan man (potongan nori gulung). Masak sampai air tinggal sedikit (± 75 ml). Kentalkan dengan cairan tepung maizena, aduk sebentar, angkat. Susun di atas sawi pahit. Hidangkan.

509. UDANG DENGAN CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

- 300 gr brokoli, petik perkuntum
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 1 sdt gula pasir, untuk merebus brokoli
- 1 buah talas, iris 1 cm, potong dan bentuk seperti udang
- 1 butir telur, kocok sebentar
- {3 sdm tepung terigu • 1 sdm tepung sagu} **larutkan dengan sedikit air**
- 150 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 3 butir bawang merah, iris tipis
- 1 cm jahe, iris tipis
- ½ buah bawang bombai, iris melingkar 1 cm
- 25 gr jagung muda, iris serong ½ cm
- 25 gr wortel, iris tipis
- 1 sdm kismis, rendam dalam air hangat selama 3 menit
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- 1 sdm gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdm *chili bean sauce*
- 5 sdm kaldu vegetarian
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm irisan halus daun bawang kecil
- 1 buah cabai merah, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Rebus brokoli dengan bumbu perebus selama 2 menit. Angkat, tiriskan. Susun dalam piring saji.
2. Celupkan udang ke dalam kocokan telur, lalu gulingkan pada campuran tepung. Panaskan minyak, goreng udang hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan bawang bombai, aduk-aduk.
4. Masukkan jagung muda, wortel, kismis, garam, gula, merica, saus tomat, *chili bean sauce,* dan kaldu. Masak sampai mendidih. Masukkan udang goreng dan minyak wijen, aduk rata. Angkat.
5. Siramkan di atas brokoli. Taburi dengan irisan daun bawang dan cabai merah cincang.
6. Hidangkan dengan roti mantau goreng.

510. IKAN ASAM MANIS

BAHAN:

- 400 gr kentang
- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- {1 sdt garam • ½ sdt gula pasir • ¼ sdt merica bubuk • 1 butir telur • 2 sdm tepung sagu
- 1 sdm kecap asin • 3 sdm susu bubuk} **bumbu untuk kentang**
- 1 lembar kulit tahu
- 2 buah kismis, untuk mata ikan
- 250 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
- 2 sdm minyak goreng rendah kolestrol, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 4 cm jahe, iris halus memanjang
- ½ buah bawang bombai, iris melingkar ½ cm
- 1 buah cabai merah, iris tipis memanjang
- 1 buah cabai hijau, iris tipis memanjang
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus memanjang
- 50 gr wortel, iris halus memanjang
- {1 sdm angciu • 1 sdm gula pasir • 1 sdm kecap manis • ½ sdt garam • ¼ sdt merica • 3 sdm saus tomat • 250 ml kaldu vegetarian} **untuk saus asam manis**
- 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
- ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kentang sampai matang dan lunak. Haluskan.
2. Campur kentang halus dengan bumbu kentang, aduk rata.
3. Ambil kulit tahu, lap dengan kain basah. Bentangkan kulit tahu, tempatkan kentang di tengahnya, bungkus, gulung dan bentuk seperti ikan. Tusukkan kismis sebagai matanya.
4. Panaskan minyak, goreng ikan sampai berwarna kecokelatan dan matang, angkat, tiriskan. Tempatkan dalam wadah saji.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan bawang bombai sampai harum aromanya. Masukkan cabai merah, cabai hijau, jamur *hioko*, dan wortel. Aduk-aduk hingga tercampur rata.
6. Masukkan semua bahan untuk saus asam manis. Masak sampai mendidih.

Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Beri minyak wijen, aduk sebentar, angkat. Siram ke atas ikan.

511. BELUT GORENG SAUS ASAM MANIS

BAHAN:

* 8 buah jamur *hioko*
* (½ sdt angciu • ½ sdt kecap asin • ½ sdt gula pasir • ½ sdm tepung sagu) **untuk melumuri jamur**
* 2 sdm tepung terigu, untuk melumuri jamur
* 150 ml minyak goreng rendah kolesterol.

SAUS ASAM MANIS:

* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 4 cm jahe, iris kecil panjang
* 50 gr wortel, iris kecil panjang
* 1 batang daun bawang, iris tipis
* 1 buah cabai merah, iris tipis
* I sdm cuka beras
* 1 sdm gula pasir
* 3 sdm saus tomat
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 200 ml air/kaldu
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur *hioko* dalam air hangat selama10 menit hingga lunak. Angkat, tiriskan.
2. Gunting-gunting jamur *hioko* dengan panjang ± 3 cm. Lumuri dengan bumbu, diamkan selama 10 menit.
3. Gulingkan jamur *hioko* berbumbu pada tepung terigu sampai rata terbalut tepung.
4. Panaskan minyak, goreng jamur *hioko* sampai berwarna kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan.
5. **Buat Saus Asam Manis:** Panaskan minyak untuk menumis, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan wortel, daun bawang, cabai merah, cuka, gula, saus tomat, garam, merica, dan air. Aduk rata dan masak sampai air mendidih. Masukkan cairan tepung sagu, aduk-aduk hingga mengental. Masukkan minyak wijen, aduk sebentar, angkat.
6. Susun jamur goreng di atas piring saji. Siram dengan saus asam manis.

512. IKAN BELUT RENYAH

BAHAN:

* 10 buah jamur *hioko*
* (1 sdt angciu• 1 sdt kecap asin • 1 sdt gula pasir) **bumbu untuk melumuri**
* (1 sdm tepung sagu • 1 sdm tepung terigu • 50 ml air) **lapisan untuk membalut jamur**
* (1 sdm kecap asin • 2 ½ sdm gula pasir • ½ sdt cuka putih • 1

sdm wijen, sangrai) **kuah untuk jamur**

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur *hioko* dalam air hangat hingga lunak. Gunting-gunting 1 cm sekelilingnya. Lumuri jamur *hioko* dengan bumbu, diamkan selama 15 menit.
2. Gulingkan jamur *hioko* pada campuran tepung hingga rata terbalut tepung. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat, tiriskan.
3. Campur dan masak kuah berbumbu di atas api kecil sampai mendidih. Masukkan jamur, aduk rata.Taburi wijen, angkat.
4. Hidangkan.

513. BAKWAN KEPITING GURIH

BAHAN:

* 500 gr daging kepiting
* 250 gr udang cincang kasar
* 5 buah *waterchesnut* cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 2 sdm saus sambal
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdt angciu
* 1 sdm kecap asin
* 1 butir telur
* 5 sdm tepung sagu
* 5 sdm tepung terigu
* 1 butir telur, kocok sebentar
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging kepiting, udang, *waterchesnut*, daun bawang kecil, jahe, sambal cabai, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, angciu, kecap asin, telur, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan lemari es selama 3 jam.
2. Bentuk bulat oval, gulingkan pada tepung terigu, lalu celupkan ke telur, terakhir gulingkan pada tepung panir. Goreng dengan panas sedang sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat. panas kembali minyak, goreng selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan dengan saus sambal manis.

514. ANGSIO IKAN

BAHAN:

* 4 lembar nori ukuran 16 x 20 cm

UNTUK ISI:

* 100 gr talas, potong kecil panjang
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus panjang
* 100 gr bangkuang, iris tipis panjang
* 50 gr rebung kalengan, iris tipis panjang
* Garam dan merica bubuk secukupnya

* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng

PEREKAT:

* 2 sdm tepung terigu, larutkan dengan 3 sdm air
* 1 sdt irisan bawang putih
* 2 irisan tipis jahe
* 8 buah jamur merang
* 10 lembar irisan wortel
* 10 lembar irisan rebung
* 300 ml kaldu vegetarian/air
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm *mushroom soy sauce*
* Air tepung sagu secukupnya
* 10 buah kapri
* ¼ sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Potong nori menjadi 4 bagian. Ambil selembar nori, letakkan ¼ bahan isi di atasnya, gulung, olesi pinggirannya dengan larutan terigu.
2. Panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan jamur merang, wortel, rebung, dan kaldu.
3. Beri garam, gula, merica, kecap asin, dan *mushroom soy sauce*. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan nori gulung isi, masak hingga matang. Kentalkan dengan air tepung sagu. Tambahkan kapri, taburi minyak wijen dan beri bumbu penyedap, angkat.

515. UDANG GORENG VEGETARIAN

BAHAN:

* 2 lembar kulit tahu, lap dengan kain basah, gunting ukuran 15 x 22 cm

ISI:

* 50 gr jamur merang, iris halus
* 50 gr gluten, iris halus
* 50 gr rebung, iris halus, rebus 1 menit, tiriskan
* 2 sdm irisan halus wortel
* 3 buah jamur *hioko*, rendam air hangat hingga lunak, iris halus
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt minyak wijen
* ½ sdt minyak goreng
* 1 sdt air jahe
* 1 sdm tepung sagu
* Bumbu penyedap, jika suka

ADONAN PEMBALUT:

* Tepung sagu secukupnya
* 1 butir telur kocok
* Tepung panir secukupnya

SAUS SAMBAL:

* 1 sdt irisan cabai merah halus
* ½ sdt bawang putih halus
* 1 sdm cuka
* 3 sdm saus tomat
* 1 sdm gula pasir

- 200 ml air
- Garam secukupnya
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan isi hingga tercampur rata.
2. Ambil selembar kulit tahu, letakkan 1 ½ sdm bahan isi pada bagian tengahnya. Lipat ujung sebelah kiri ke kanan sehingga membentuk segitiga atau sesuai selera.
3. Gulingkan pada tepung sagu. Celupkan pada telur kocok, gulingkan pada tepung panir hingga rata.
4. Goreng udang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal.
5. **Saus Sambal:** Campur dan masak semua bahan kecuali air tepung sagu hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat.

516. UDANG ISI DENGAN CRISP WONTON

BAHAN:

- 500 gr udang pacet
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm tepung sagu
- 250 gr udang cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1sdt jahe cincang
- 2 sdm tepung sagu
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt angciu
- 2 sdm air bawang jahe
- Tepung terigu secukupnya
- 1 putih telur, kocok sebentar
- 15 lembar kulit wonton, potong halus
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, belah bagian punggung dan buang kotorannya. Potong bagian punggung lebih dalam sedikit. Lumuri udang dengan garam, merica bubuk, dan tepung sagu, diamkan selama 15 menit.
2. Campur udang cincang, daun bawang kecil, jahe, tepung sagu, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, angciu, dan air bawang jahe dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit. Angkat. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
3. Masukkan 1 sdm adonan udang dengan pisau ke dalam punggung udang. Gulingkan udang pada tepung terigu, lalu celupkan ke telur, gulungkan pada kulit wonton.
4. Panaskan minyak, goreng udang sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan panas.

517. HAMBUGER UDANG

BAHAN:

* 600 gr udang
* 1 sdm tepung maizena
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* ½ sdt angciu
* 1 putih telur
* 50 gr tepung panir
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

* 4 roti hamburger
* *Butter* secukupnya
* *Mayonnaise* secukupnya
* 4 lembar daun salada
* Saus sambal secukupnya
* 4 potong tomat
* *Mustard* secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang dengan tepung maizena, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, angciu, dan putih telur, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Angkat. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.
2. Bagi adonan menjadi 4 bagian bentuk bulat pipih sebesar hamburger. Gulingkan pancake udang pada tepung panir selapis tipis. Goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Ambil satu roti hamburger, belah 2, olesi dengan *butter* dan *mayonnaise*, letakkan daun selada, pancake udang, saus sambal, dan tomat. Olesi roti hamburger dengan *mustard*. Tutup, hidangkan.

518. PANCAKE UDANG BULAN

BAHAN:

* 8 lembar kulit lumpia
* Saus plum secukupnya

ISI:

* 600 gr udang cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 putih telur
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm angciu
* 2 sdm kecap ikan
* Garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 2 sdm air bawang jahe
* 2 sdm tepung sagu
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang dengan semua bahan isi dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit sampai licin. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam. Bagi menjadi 4 bagian.
2. Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan 1 bagian adonan udang

di atasnya. Taburi sedikit tepung sagu, tutup dengan selembar kulit lumpia. Tusuk-tusuk dengan garpu.

3. Panaskan minyak, goreng pancake udang sampai berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang. Potong menjadi 4 bentuk segitiga. Hidangkan dengan saus plum.
4. **Saus Plum:** 4 sdm saus plum, 2 sdm cuka putih, 2 sdm gula pasir, 1 sdt bawang putih cincang, 1 sdt jahe cincang, 200 ml air, dan 1 sdm cairan tepung sagu.
5. Masak semua bahan sampai mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, masak sambil aduk-aduk selama 5 menit dengan api kecil. Angkat.

519. PANCAKE IKAN SALMON

BAHAN:

- 200 gr tepung terigu
- 100 gr tepung sagu
- Air dan 2 butir telur menjadi 450 ml

ISI:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 buah bawang bombai, potong dadu kecil
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- ½ sdt jahe cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 200 gr filet salmon, potong dadu besar
- Garam secukupnya
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
- Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu dan tepung sagu sampai rata. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil aduk-aduk sampai tercampur rata. Diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan cabai merah, aduk rata. Masukkan ikan salmon, garam, merica bubuk, gula, dan air daun bawang jahe, masak selama 3 menit, aduk rata.
3. Masukkan adonan ikan dalam campuran tepung, campur sampai tercampur rata.
4. Panaskan 2 sdm minyak dalam wajan antilengket, masukkan adonan ikan secukupnya goreng adonan dengan api kecil hingga berwarna kuning kecokelatan, balik dan goreng kembali sampai matang. Angkat.
5. Hidangkan dengan saus sambal manis.

520. PANCAKE UDANG GORENG DENGAN TAOGE

BAHAN:

- 300 gr udang, cincang kasar

* 100 gr tepung terigu
* 1 sdt *baking powder*
* 300 ml air
* 500 gr taoge, potong kecil-kecil
* 1 sdt garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm cabai merah, cincang
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang bersama tepung terigu, *baking powder*, dan air sampai rata. Masukkan taoge, garam, merica bubuk, gula, dan cabai merah,aduk sampai tercampur rata.
2. Panaskan minyak, masukkan 1 sdm adonan, goreng dengan api sedang kecil sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan dengan saus sambal manis.

521. PANCAKE UDANG SAMBAL CABAI

BAHAN:

* 300 gr udang cincang
* 200 gr tepung terigu
* 1 sdt *baking powder*
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 butir telur
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm saus sambal
* 2 sdm air bawang jahe
* 200 ml air
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang bersama tepung terigu, *baking powder*, daun bawang kecil, jahe, telur, kecap asin, garam, merica bubuk, sambal cabai, dan air bawang jahe, aduk sampai rata. Masukkan air pelahan-pelahan sambil diaduk-aduk dalam gerakkan satu arah sampai licin. Tutup dengan kain basah, diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan minyak, masukkan 1 sdm adonan, goreng dengan api sedang kecil sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan dengan saus sambal pedas.

522. CUMI-CUMI KARI

BAHAN:

* 500 gr cumi-cumi
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm gula pasir
* 1 sdm bumbu kari
* 50 ml susu cair
* 50 ml santan kental

* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 4 siung bawang putih
* 6 butir bawang merah
* 1 batang serai, bagian putih
* 5 buah cabai merah

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi-cumi, buang racun hitamnya. Pisahkan badan dan ekornya. Lebarkan badan cumi. Potong-potong ukuran 4cm x 8cm. Buat torehan diagonal saling berlawan pada sisi dalamnya.
2. Rebus sebentar cumi-cumi hingga menggulung. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan bumbu kari sampai harum aromanya. Bubuhi gula, aduk rata. Masukkan susu dan santan, masak sampai mendidih. Beri garam dan merica bubuk, aduk. Tambahkan cumi-cumi aduk sampai tercampur rata. Angkat. Hidangkan.

523. CUMI GORENG DENGAN SAMBAL CABAI

BAHAN:

* 400 gr cumi-cumi
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula
* 1 sdm angciu
* 1 sdm air jahe
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm saus sambal
* 1 sdm tepung sagu
* Tepung sagu secukupnya untuk melumuri
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, potong bulat 3/4 cm. Campur cumi dengan garam, merica bubuk, gula, angciu, air jahe, air jeruk nipis, saus sambal, dan tepung sagu sampai tercampur rata. Diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Gulingkan pada tepung sagu, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dengan api besar hingga matang. Hidangkan dengan saus sambal manis.

524. KUKUS SARDENCIS

BAHAN:

* 1 kaleng sardencis
* 1sdt bawang putih cincang
* 1 sdt bawang merah cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 batang serai, memarkan
* 5 cm lengkuas, memarkan
* 1 sdm cabai merah halus
* 10-20 buah cabai rawit utuh
* 5 butir kemiri, haluskan
* Garam secukupnya

* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 buah tomat, potong dadu kecil
* 4 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan sardencis dengan bawang putih, bawang merah, jahe, serai, lengkuas, cabai, kemiri, garam, merica bubuk, gula pasir, tomat, dan air menjadi satu. Aduk perlahan agar ikan tidak hancur.
2. Letakkan ke dalam pinggan tahan panas. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan.

525. TIM IKAN DENGAN IKAN ASIN

BAHAN:

* 600 gr ikan gurame, bersihkan
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 25 gr ikan asin jambal roti, potong kecil
* 1 sdm angciu
* 1 sdt gula pasir
* 4 siung bawang putih, iris
* 5 ruas jahe iris
* 2 buah cabai merah besar, potong bulat tipis
* 2-5 buah cabai rawit, potong bulat atau sesuai selera
* 5 buah tahu pong, potong dua
* 1 sdm kecap ikan
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 60 ml air
* 1 sdm daun bawang kecil iris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis, aduk rata dan diamkan selama 15 menit. Cuci bersih dan tiriskan. Beri 2-3 keratan pada badan ikan.
2. Rendam ikan asin dengan angciu dan gula, aduk dan diamkan selama 30 menit. Goreng dengan minyak panas sedang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Tempatkan ikan ke dalam pinggan tahan panas, Taburi atasnya dengan ikan asin goreng, bawang putih, jahe, cabai merah, cabai rawit, tahu pong, kecap ikan, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi dengan irisan daun bawang.
5. Sajikan.

526. KUKUS CUMI PEDAS

BAHAN:

* 600 gr cumi kecil
* 1 sdt bawang putih cincang
* 5 ruas jahe iris
* 1 sdm cabai merah cincang

- 1 sdm angciu
- 2 sdm saus tomat
- 1sdm madu
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 4 sdm air
- 1 batang daun seledri, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang tintanya, pisahkan badan dan kepalanya.
2. Isi badan cumi dengan kepala cumi, Tusuk bagian atasnya dengan tusukan gigi.
3. Tempatkan cumi ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, cabai merah, angciu, saus tomat, madu, garam, merica, dan air menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi irisan daun seledri.
5. Sajikan.

527. KUKUS KERANG HIJAU PEDAS

BAHAN:

- 1 kg kerang hijau
- 1 sdm garam
- 1 liter air
- 5 siung bawang putih iris
- 7 butir bawang merah iris
- 5 ruas jahe iris
- 2 buah cabai m;erah, iris halus
- 2-10 buah cabai rawit, iris
- 2 sdm taoco
- 1 batang daun bawang, potong serong 1cm
- 1 buah tomat, potong dadu kecil
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang hijau dengan garam dan air selama 3-4 jam, supaya kotoran dan pasir keluar.
2. Bersihkan kerang hijau dengan sikat gigi. Cuci kembali hingga bersih dan tiriskan.
3. Tempatkan kerang hijau ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, jahe, cabai merah, cabai rawit, taoco, daun bawang, tomat, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga kulit kerang hijau terbuka dan matang. Angkat dan hidangkan.

528. KUKUS KERANG PUTIH DENGAN CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

- 1 kg kerang putih

* 1 sdm garam
* 1 liter air
* 1 sdm minyak, untuk menumis
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt bawang merah cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 2 sdm *chili bean sauce*
* 2-5 buah cabai rawit iris
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm cuka
* 1 sdm kecap ikan
* 50 ml air
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm irisan daun seledri
* 1 sdt cabai merah iris

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang putih dengan garam dan air selama 3-4 jam supaya kotoran dan pasir keluar.
2. Bersihkan kerang putih dengan sikat gigi. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan *chili bean sauce*, aduk-aduk hingga harum kembali.
4. Tempatkan kerang putih dalam pinggan tahan panas, beri tumisan *chili bean sauce*, cabai rawit, garam, merica, gula, cuka, kecap ikan, dan air menjadi satu.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi dengan daun bawang, daun seledri, dan cabai merah.
6. Sajikan.

529. KUKUS KEPITING ASAM PEDAS

BAHAN:

* 750 gr kepiting [2 ekor]
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt bawang merah cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm cabai merah cincang
* 2-5 buah cabai rawit, potong bulat
* 1 sdm angciu
* 2 sdm saus tomat
* 3 sdm cuka beras
* 3 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan kepiting, buka perisainya, keluarkan kotoran yang ada, buang isang yang melekat di badannya, dan kuku jari. Potong menjadi empat.
2. Tempatkan kepiting dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, jahe, cabai merah, cabai rawit, angciu, saus tomat, cuka, gula, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan sajikan. Angkat.
4. Sajikan.

530. KUKUS IKAN KERAPU DENGAN MOI COI

BAHAN:

* 300 gr moi coi manis
* 1 ekor (500 gr) ikan kerapu
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdt jahe cincang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap ikan
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 60 ml air
* 2 batang daun bawang kecil, potong 3 cm
* 1 buah cabai merah, potong bulat

CARA MEMBUAT:

1. Cuci moi coi hingga bersih potong-potong.
2. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga meresap. Cuci dan tiriskan. Beri 2-3 keratan pada badan ikan.
3. Tempatan ikan dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, garam, merica, gula, angciu, kecap ikan, *mushroom soy sauce*, dan air menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi daun bawang dan cabai.
5. Sajikan.

531. TIM IKAN DENGAN BUNGA SEDAP MALAM

BAHAN:

* 1 ekor (600 gr) ikan kerapu
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 5 gr jamur kuping hitam
* 50 gr bunga sedap malam
* 2 siung bawang putih iris
* 5 ruas jahe, iris
* 1 buah cabai merah, iris serong
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap ikan
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* ¼ sdt minyak wijen
* 60 ml air
* 2 batang daun bawang kecil, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci bersih lalu tiriskan. Beri 2-3 keratan pada badan ikan.
2. Rendam jamur kuping dalam air selama 15 menit hingga mekar, bersihkan. Potong-potong.
3. Rendam bunga sedap malam dalam air, diamkan selama 10 menit, bersihkan, masing-masing simpulkan.

Rebus selama 2 menit, angkat dan buang airnya.

4. Tempatkan ikan dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, cabai merah, jamur kuping hitam, bunga sedap malam, garam, merica, gula, angciu, kecap ikan, *mushroom soy sauce*, minyak wijen, dan air menjadi satu.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi dengan irisan daun bawang.
6. Sajikan.

532. KUKUS CUMI ISI

BAHAN:

* 500 gr cumi-cumi
* Tusuk gigi secukupnya

ISI:

* 100 gr daging cincang
* 100 gr udang cincang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdt angciu
* 1 sdt minyak goreng
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 butir telur asin, potong kecil
* 2 sdm udang kering, rendam, potong kecil
* 1 potong wortel, potong kecil
* 1 sdm tepung sagu
* 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi-cumi, buang tintanya, pisahkan badan, dan kepalanya.
2. Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan adonan ke dalam badan cumi hingga penuh, tusuk dengan tusukan gigi.
4. Tempatkan cumi isi dalam pinggan tahan panas.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan potong-potong.
6. Sajikan.

533. KUKUS CUMI DENGAN CABAI KERING

BAHAN:

* 600 gr cumi
* 1 sdm minyak goreng
* 12-20 buah cabai kering, rendam, potong-potong 3 cm
* 2 siung bawang putih iris
* 5 lembar jahe iris
* 1 sdm angciu
* Garam secukupnya
* Merica secukupnya
* 4 sdm cuka hitam
* 1 sdm kecap asin
* 3 sdm gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 4 sdm air
* 1 sdm daun bawang kecil iris

- 1 sdm cabai merah cincang kasar

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang kulit, dan tinta hitamnya, pisahkan badan dan ekornya. Lebarkan badan, iris garis melintang pada sisi dalam (jaga jangan sampai putus) potong 4x5cm. Rebus selama 15 menit hingga cumi menggulung, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis cabai kering hingga berubah warna. Campur tumisan cabai kering dengan bawang putih, jahe, angciu, garam, merica, cuka hitam, kecap asin, gula, minyak wijen, dan air menjadi satu. Tempatkan ke dalam pinggan tahan panas.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 8 menit. Angkat, masukkan cumi, kukus kembali selama 3 menit. Angkat.
4. Taburi daun bawang kecil dan cabai merah. Sajikan.

534. KUKUS KERANG HIJAU DENGAN TAOSI

BAHAN:

- 1 kg kerang hijau
- 2 sdm garam, larutkan dengan air
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 2 sdm taosi, cincang kasar
- 1 sdm angciu
- 1 sdm cabai merah potong bulat
- 2-10 buah cabai rawit, potong bulat
- 2 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 60 ml air
- 1 buah jeruk nipis, potong dua bagian

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kerang hijau dengan garam dan air selama 3 jam supaya kotoran dan pasir keluar.
2. Bersihkan kerang hijau dengan sikat gigi dan air. Angkat. Tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan taosi aduk hingga harum kembali. Tambahkan angciu.
4. Tempatkan kerang dalam pinggan tahan panas. Beri tumisan taosi, cabai merah, cabai rawit, saus tiram, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit dengan api besar hingga matang dan bumbu meresap.
6. Sajikan bersama perasan air jeruk nipis.

535. TIM IKAN KEMBUNG

BAHAN:

- 600 gr ikan kembung

* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm garam
* 4 siung bawang putih, cincang kasar
* 6 ruas jahe iris
* 2 batang serai bagian putih, memarkan
* 2 sdm cabai merah halus
* 2-10 buah cabai rawit, potong bulat
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 2 sdm asam jawa, remas dengan 100 ml air, saring
* 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam menjadi satu. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Tempatkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, serai, cabai merah, cabai rawit, garam, merica, air asam, dan gula menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan.

536. TIM IKAN DENGAN SAYUR ASIN

BAHAN:

* 600 gr ikan mas
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 100 gr daging babi/ayam, iris memanjang
* ¼ sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt tepung sagu
* 2 siung bawang putih, iris halus
* 5 ruas jahe iris
* 1 sdm angciu
* 2 sdm taoco asin
* 4 lembar sayur asin, rendam 10 menit, potong 2 cm x 5 cm
* 1 buah cabai merah, potong bulat
* 2-5 buah cabai rawit, potong bulat
* Garam secukupnya
* Merica secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 60 ml air
* 1 batang daun bawang, potong serong 1cm

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci, tiriskan. Beri 2-3 keratan pada badan ikan.
2. Lumuri daging dengan kecap asin, merica, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 10 menit.
3. Tempatkan ikan dalam pinggan tahan panas. Beri daging, bawang putih, jahe, angciu, taoco, sayur asin, cabai merah, cabai rawit, garam, merica, gula, air, dan daun bawang menjadi satu.
4. Kukus selama 25 menit sampai matang. Angkat.
5. Sajikan.

537. KUKUS UDANG DENGAN RAMUAN CINA

BAHAN:

- 600 gr udang pacet
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kici
- 4 lembar tangkui, iris tipis
- 6 biji angco
- 6 buah kelengkeng kering
- 2 sdm angciu
- 2 sdm kecap asin
- 4 lembar jahe tipis
- 4 sdm air
- 2 batang daun bawang kecil, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, belah bagian punggung dan buang kotorannya. Lumuri udang dengan tepung sagu, garam, dan merica hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan udang dalam wadah tahan panas, beri kici, tangkui, angco, kelengkeng kering, angciu, kecap asin, jahe, dan air. Kukus selama 10 menit. Angkat, taburi daun bawang kecil.
3. Sajikan.

538. TIM IKAN PEDAS DENGAN UDANG KERING

BAHAN:

- 1 ekor (500 gr) ikan gurame
- 1 sdm air jahe
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 batang daun bawang, potong menjadi 4
- 10 ruas jahe iris
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- 2-5 buah cabai rawit, potong bulat
- 25 gr udang kering, rendam, potong kasar
- 1 sdm kecap ikan
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 60 ml air
- 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, beri 3 keratan pada badan ikan.
2. Lumuri ikan dengan air jahe, garam, dan merica hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Tempatkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, cabai merah,cabai rawit, udang kering, kecap ikan, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus

selama 25 menit dengan api besar hingga matang. Angkat, taburi irisan daun bawang.

5. Sajikan.

539. IKAN ASAM PEDAS DENGAN NANAS

BAHAN:

* 500 gr ikan belanak
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm jahe cincang
* 1 batang daun bawang, potong serong 1 cm
* 1 sdm cabai merah cincang
* 2-5 buah cabai rawit, potong bulat
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 3 cm cuka
* 3 sdm gula pasir
* 2 sdm saus tomat
* 2 sdm *plum sauce*
* 2 potong nanas kalengan, potong-potong
* 60 ml air nanas

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci dan tiriskan.
2. Tempatkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, daun bawang, cabai merah, cabai rawit, cuka, gula pasir, saus tomat, *plum sauce*, nanas, dan air nanas menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan.

540. KUKUS KEPITING

BAHAN:

* 2 ekor (750 gr) kepiting
* 4 siung bawang putih, iris
* 10 ruas jahe iris
* 2 sdm angciu
* 2 batang daun bawang, potong-potong

SAUS CUKA:

* 5 ruas jahe, iris seperti batang korek api
* Irisan cabai secukupnya
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Buka perisai kepiting, keluarkan kotoran yang ada, buang insang yang melekat pada badan juga kuku-kuku jari.
2. Tempatkan kepiting ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, angciu, dan daun bawang di atas kepiting.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang. Angkat.

4. **Saus Cuka:** Campur semua bahan hingga rata.
5. Sajikan.

541. KUKUS KEPALA IKAN DENGAN BUNGA KECOMBRANG

BAHAN:

* 1 kepala ikan kakap merah
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 2 mata asam jawa
* ½ sdt gula pasir
* 2 buah tomat, potong-potong
* 2 bunga kecombrang, potong-potong
* 100 gr terung hijau, potong-potong
* 10 lembar daun kemangi
* 60 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 4 siung bawang putih
* 8 butir bawang merah
* 1 batang serai, bagian putih
* 5 buah cabai merah
* 2-10 buah cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Tempatan kepala ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri bumbu halus, garam, merica, asam potong, gula, tomat, bunga kecombrang, terung, daun kemangi, dan air menjadi satu.
2. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan.

542. KUKUS UDANG DENGAN SAUS TOMAT

BAHAN:

* 600 gr udang ukuran besar, kupas, sisa ekornya
* ¼ sdm garam
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm angciu
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt bawang merah cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm cabai merah cincang
* 3 sdm saus tomat
* 3 sdm *plum sauce*
* 1 buah tomat potong kecil-kecil
* Garam secukupnya
* Merica secukupnya
* 1 sdm gula pasir
* 4 sdm air
* ½ buah paprika merah, potong-potong
* ½ buah paprika hijau, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan garam, merica, angciu, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.

2. Tempatkan udang ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, jahe, cabai merah, saus tomat, *plum sauce*, tomat, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 8 menit. Angkat, masukkan paprika merah dan paprika hijau, kukus selama 3 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan.

543. KUKUS PARE DENGAN IKAN ASIN

BAHAN:

* 2 buah (400 gr) pare
* 25 gr jambal roti, potong-potong
* 1 sdm angciu
* 1 sdm gula pasir
* 300 gr daging sapi, potong berlawanan serat 4 cm x 3 cm x 1 cm
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Garam secukupnya
* 1 sdm angciu
* 1sdm tepung sagu
* 2 siung bawang putih iris
* 1 buah cabai merah, iris
* 2-5 buah cabai rawit, iris
* 1 sdm taosi
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 100 ml air
* 1 sdm air tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Belah ikan pare menjadi 2, buang bijinya, potong 1 cm. Lumuri dengan 1 sdm garam, diamkan selama 15 menit. Tiriskan dan rebus sebentar selama 1 menit. Angkat.
2. Rendam jambal roti dengan angciu dan gula selama 30 menit hingga bumbu meresap. Tiriskan.
3. Lumuri daging dengan kecap asin, merica, gula, angciu, dan tepung sagu hingga rata, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan jambal roti, aduk rata.
5. Tempatkan pare, ikan berbumbu, daging, tumisan ikan asin, cabai merah, cabai rawit, taosi, garam, merica, gula, air, dan air tepung sagu ke dalam pinggan tahan panas.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit. Angkat.
7. Sajikan.

544. TIM IKAN DENGAN CABAI DAN ASAM POTONG

BAHAN:

* 600 gr ikan mas
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm bawang putih, cincang

* 1 sdm jahe, cincang
* 10 buah cabai merah, belah dua, potong kecil-kecil
* 5 buah cabai rawit, potong kecil-kecil
* 2 sdm *chili bean sauce*
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 6 mata asam gelugur
* 2 sdm saus tomat
* 300 ml air
* 2 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga meresap. Cuci dan tiriskan. Beri 2-3 keratan pada badan ikan.
2. Tempatkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, jahe, cabai merah, cabai rawit, *chili bean sauce*, gula, garam, merica, asam potong, saus tomat, dan air.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, beri air jeruk nipis.
4. Sajikan.

545. KUKUS KEPALA IKAN KERAPU

BAHAN:

* 600 gr kepala ikan kerapu, belah dua
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm tepung sagu
* 5 cm jahe, memarkan
* 100 gr talas, potong-potong
* 6 lembar sawi putih, potong-potong
* 2 buah tomat, potong-potong
* 4 buah plum basah dalam botol
* 10 buah cabai rawit atau sesuai selera
* 2 batang daun ketumbar, potong 5 cm
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm kecap manis
* 100 ml air
* 2 batang daun ketumbar, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri kepala ikan dengan garam, air jeruk nipis, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan kepala ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri jahe, talas, sawi putih, tomat, plum basah, cabai rawit, batang daun ketumbar, garam, merica, gula, kecap asin, kecap manis, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Taburi daun ketumbar, sajikan.

546. TIM IKAN BAWAL

BAHAN:

* 1 ekor ikan bawal
* 1 sdm garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt bumbu penyedap
* 2 cm jahe, potong halus memanjang
* 2 batang daun bawang, iris halus
* 2 buah jamur *hioko*, rendam air, potong halus memanjang
* 2 sdm minyak

SAUS:

* 100 ml kaldu ikan
* 1 siung bawang putih, cincang
* 1 sdm saus tiram
* 2 buah cabai merah, potong tipis
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm minyak
* ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan bawal dengan garam, gula, merica bubuk, bumbu penyedap, dan jahe hingga rata. Biarkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Letakkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Taburkan jamur *hioko*, daun bawang, dan minyak di atas ikan.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Tiriskan, simpan kaldu ikan untuk sausnya.
4. **Saus**: Panaskan minyak wijen dan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, saus tiram, merica bubuk, dan kaldu ikan, aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat.
5. Letakkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Tuang saus ke atas ikan lalu kukus kembali selama 10 menit hingga matang dan bumbu meresap, angkat.

547. IKAN NILA TIM TAOSI

BAHAN:

* 1 ekor (400 gr) ikan nila
* 1 buah paprika, iris memanjang 1 cm
* I buah cabai merah, iris
* 2 buah cabai rawit
* 3 butir bawang merah
* 1 buah bawang bombai, iris halus
* 5 butir jamur merang
* 3 ruas jahe, memarkan
* 1 sdt taosi
* 100 ml air
* 2 sdt saus tiram
* 1 sdt *mushroom soy*
* 1 sdt saus abalone
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt *sesame oil*

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan dan cuci ikan nila lalu sayat-sayat badannya.

2. Potong paprika, cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang bombai, jahe, jamur merang, dan taosi. Lalu cincang kasar.
3. Tumis dengan 3 sdm minyak hingga harum. Masukkan air, saus tiram, *mushroom soy*, saus abalone, gula pasir, dan *sesame oil*. Aduk rata dan angkat.
4. Siramkan di atas ikan lalu bungkus dengan *aluminium foil*. Tim ikan selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan.

548. TIM IKAN BAWAL JAMUR HIOKO

BAHAN:

* 1 ekor ikan bawal
* 1 sdm garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt bumbu penyedap
* 2 cm jahe, potong halus memanjang
* 2 batang daun bawang, iris halus
* 2 buah jamur *hioko*, rendam air, potong halus memanjang
* 2 sdm minyak goreng

SAUS:

* 100 ml kaldu ikan
* 1 siung bawang putih, cincang
* 1 sdm saus tiram
* 2 buah cabai merah, potong tipis
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm minyak goreng
* ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan bawal dengan garam, gula, merica bubuk, bumbu penyedap, dan jahe hingga rata, lalu biarkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Letakkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Taburkan jamur *hioko*, daun bawang, dan minyak di atas ikan.
3. Kukus selama 15 menit, tiriskan, sisihkan kaldu ikan untuk sausnya.
4. **Saus:** Panaskan minyak wijen dan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, saus tiram, merica bubuk, dan kaldu ikan, aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat.
5. Letakkan ikan ke dalam pinggan tahan panas, tuang saus ke atas ikan, lalu kukus kembali selama 10 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
6. Sajikan.

549. IKAN TIM KUAH

BAHAN:

* 1 ekor (500 gr) Ikan gurame, belah menjadi 2 tidak putus
* 3 sdm cincangan daun kemangi
* 10 buah cabai rawit, iris
* 2 buah tomat hijau kecil, potong halus
* 6 butir bawang merah, iris halus
* 3 sdm air jeruk

* 3 sdm kecap ikan
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* ½ sdt merica bubuk
* 150 ml minyak goreng, panaskan

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ikan kemudian lumuri dengan garam, gula pasir, dan merica bubuk hingga rata. Letakkan ke dalam pinggan tahan panas dengan posisi terbuka.
2. Campur cincangan daun kemangi, cabai rawit, tomat, bawang merah, air jeruk, dan kecap ikan menjadi satu. Taburkan di atas ikan hingga rata.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Siramkan dengan minyak panas.
5. Sajikan.

550. TIM IKAN BAWAL TAOCO

BAHAN:

* 1 ekor ikan bawal, bersihkan
* 2 batang daun bawang besar, potong-potong
* 1 buah cabai merah, iris serong
* 2 buah jamur merang, rendam air panas, iris
* 1 buah tahu jepang, iris-iris, goreng
* 2 sdm taoco

* 1 ruas jari jahe, iris seperti batang korek api
* 4 siung bawang putih, cincang halus
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm air
* Merica bubuk secukupnya
* 2 sdm minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

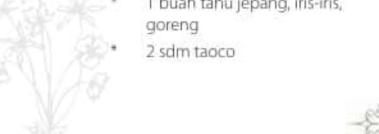
1. Letakkan ikan ke dalam pinggan tahan panas, taburi daun bawang, cabai, jamur, dan tahu.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan taoco hingga harum. Tambahkan kecap asin, saus tiram, air, dan merica. Aduk dan masak hingga mendidih.
3. Tuang di atas ikan hingga rata. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan.

CATATAN:

Jika menggunakan jamur/tahu atau keduanya, tambahkan lebih banyak kecap asin dan saus tiram karena jamur dan tahu menyerap rasa.

551. TIM IKAN PAPRIKA

BAHAN:

* 2 ekor (@ 250 gr) ikan kerapu atau kakap merah

- 1 buah jeruk nipis, peras airnya
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 4 siung bawang putih, memarkan
- 1 sdm kecap asin
- 1 cm jahe, iris seperti batang korek api
- ½ sdt merica bubuk
- 75 gr paprika merah, potong seperti batang korek api
- 1 porsi salad sayuran mentah (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan dan cuci bersih. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Bilas dan tiriskan.
2. Taruh ikan dalam wadah tahan panas. Lumuri ikan dengan minyak goreng, minyak wijen, kecap asin, bawang putih, jahe, dan merica bubuk. Ratakan.
3. Tambahkan 2 sdm air dan taburi atasnya dengan paprika. Tim atau kukus ikan dalam dandang panas selama 15-20 menit sampai ikan matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan tim ikan dengan seporsi salad sayuran mentah.

TIPS DAPUR:

- *Keistimewaan ikan yang diproses dengan cara dikukus adalah daging lebih lembut dan bumbu lebih mudah meresap.*
- *Sebelum diolah, lumuri ikan dengan air jeruk nipis. Tujuannya untuk membersihkan lendir dan bau amis pada ikan.*

552. TIM IKAN DOLLY DENGAN LECI

BAHAN:

- 300 gr ikan air tawar, potong-potong
- 1 sdm angciu
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm tepung sagu
- ½ kaleng leci
- 100 ml air leci
- 1 sdm air tepung sagu
- 1 siung bawang putih, iris
- 3 lembar jahe
- 1 batang daun bawang, potong serong 1cm
- ¼ sdt *mushroom soy sauce*
- 1 sdm cabai merah iris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan angciu, garam, merica, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan ikan ke dalam pinggan tahan panas. Beri leci, ar leci, air tepung sagu, bawang putih, jahe, daun bawang, dan *mushroom soy sauce*. Kukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi cabai merah. Sajikan.

553. ROLL TELUR DENGAN SOSIS

BAHAN:

- 2 buah sosis sapi
- 500 ml air
- 2 batang asparagus, potong panjang seperti sosis
- 2 butir telur
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. Goreng sosis dengan 1 sdm minyak sampai matang. Angkat. Rebus asparagus sebentar, angkat. Siram dengan air dingin matang dan tiriskan.
2. Kocok telur dengan garam dan merica bubuk sampai rata.
3. Olesi minyak goreng di kuali antilengket. Dadar telur, letakkan 2 potong sosis goreng dan asparagus di salah satu sisi, bungkus telur seperti lumpia. Goreng sebentar sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan biarkan dingin.
4. Potong-potong dan hidangkan.

554. MISOA DENGAN TELUR

BAHAN:

- 75 gr misoa
- 3 sdt minyak wijen
- ¼ sdt kecap asin
- 1 butir telur
- 250 ml air
- 1 sdm jahe tua, iris halus panjang
- ¼ sdt garam atau sesuai selera
- 1 sdt irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Rebus misoa hingga matang, angkat dan siram dengan air es. Tiriskan.
2. Campur misoa dengan ½ sdt minyak wijen dan kecap asin, aduk hingga rata.
3. Panaskan 2 sdt minyak wijen, pecahkan telur, lalu goreng hingga menjadi telur mata sapi.
4. Didihkan air, masukkan jahe, telur mata sapi, garam, dan ½ sdt minyak wijen. Masak selama 1 menit, angkat, beri irisan daun bawang. Aduk.
5. Tempatkan misoa dalam piring saji, siram kuah beserta isi. Hidangkan.

555. TUMIS TELUR DENGAN SCALLOP KERING

BAHAN:

- 2 *scallop* kering
- 100 ml air
- 3 butir telur
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 sdm minyak goreng
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 1 sdm daging asap

CARA MEMBUAT:

1. Kukus *scallop* dengan air selama 10 menit, angkat dan suwir-suwir.
2. Kocok telur dengan garam dan merica hingga tercampur rata.
3. Panaskan minyak, masukkan telur kocok, aduk-aduk. Masukkan *scallop* kering dan daging asap, aduk terus hingga matang. Angkat.

556. CA TELUR DENGAN BANGKUANG

BAHAN:

* 3 butir telur
* [2 sdm bangkuang, cincang halus • 1 sdm udang kering, rendam, cincang halus • garam dan merica bubuk secukupnya • 1 sdt tepung sagu • 2 sdm air] **campur jadi satu**
* 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdm ham, cincang halus

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur hingga rata, masukkan campuran sayuran, aduk hingga rata.
2. Panaskan minyak, masukkan campuran telur, aduk-aduk hingga rata dengan api besar, aduk hingga telur tidak lengket.
3. Susun di dalam piring saji, taburi ham cincang.

557. TELUR MERAH

BAHAN:

* 20 butir telur ayam
* 1 sdt garam
* Air secukupnya, untuk merebus telur
* 2 sdt pewarna merah
* 200 ml air panas
* 1 sdm cuka

CARA MEMBUAT:

1. Rebus telur dengan garam dan air hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Campur pewarna merah dan air panas, aduk hingga rata. Masukkan cuka, aduk rata.
3. Celupkan telur satu persatu dalam air pewarna hingga telur rata dan terbalut pewarna merah. Dinginkan.

558. DADAR TELUR DENGAN BAKCHOY

BAHAN:

* 300 gr bakchoy
* 4 sdm udang kering, rendam, potong kecil-kecil
* 2 *scallop* kering
* 3 butir telur bebek
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bokchoy selama 1 ½ menit, angkat. Siram dengan air dingin, iris halus, peres hingga kering.
2. Kukus *scallop* kering selama 20 menit, angkat dan suwir-suwir.
3. Kocok telur, masukkan udang kering, *scallop*, garam, merica, dan 1 sdm minyak goreng hingga tercampur rata. Tambahkan bakchoy, aduk rata.
4. Panaskan 2 sdm minyak goreng, masukkan campuran telur, goreng hingga matang dengan api kecil. Balik, goreng sebentar lagi, angkat dan potong-potong.

559. TELUR DADAR DENGAN TAOSI

BAHAN:

* [sedikit minyak • 3 butir telur • 1 sdm udang kering, rendam, cincang • merica bubuk secukupnya] **untuk dadar**
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm taosi, rendam, cincang
* 1 sdm bawang putih cincang
* 2 sdm cincangan bawang bombai
* 2 sdm cincangan daun bawang
* 1 sdm cabai cincang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm air

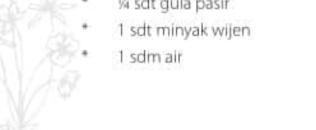
CARA MEMBUAT:

1. **Dadar:** Kocok telur bersama udang kering dan merica bubuk. Panaskan minyak dalam wajan antilengket, buat dadar hingga matang. Angkat dan iris kasar.
2. Panaskan minyak, tumis taosi, bawang putih, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang dan cabai, aduk rata.
3. Masukkan irisan telur dadar, garam, merica, kecap asin, gula, minyak wijen, dan air, aduk rata. Angkat.
4. Hidangkan.

560. TELUR KUKUS BUMBU MERAH

BAHAN

ISI:

* 1 sdt tepung maizena
* 3 butir telur ayam, kocok sebentar
* 75 ml santan kental
* 1 buah wortel, potong dadu kecil
* 25 gr kacang polong
* 2 sdm santan kental
* ¼ sdt garam
* 1/6 sdt merica bubuk
* 1 batang serai, memarkan
* 3 lembar daun salam
* 2 sdm air jeruk nipis
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Minyak secukupnya, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 3 butir bawang merah
* 2 siung bawang putih
* 5 buah cabai merah
* 2 buah cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan aduk tepung maizena, santan, dan telur menjadi satu. Bumbui garam dan merica, lalu tambahkan wortel dan kacang polong. Sendokkan adonan ke dalam plastik es mambo. Kukus hingga matang dan padat, angkat dan biarkan dingin. Potong-potong.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tambahkan serai, santan, garam, dan gula, masak sambil diaduk hingga mendidih.
3. Tambahkan air jeruk nipis dan potongan telur kukus, masak kembali hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan.

561. TIM TELUR CHAWANMUSI

BAHAN:

* 3 butir telur
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* ½ liter kaldu ayam
* 125 gr daging ayam rebus, potong serasi
* 6 ekor udang, buang kulit dan sisakan ekornya
* 2 buah jamur hitam (*shiitake*), rendam dengan air panas, potong jadi 6

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur dengan garpu hingga rata, saring.
2. Masukkan garam, gula, kecap asin, dan kaldu bubuk, aduk hingga tercampur rata.
3. Tempatkan ayam, udang, dan jamur ke dalam pinggan tahan panas kecil-kecil. Tuangkan campuran telur berbumbu, kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan padat. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

562. TIM TELUR TAHU SAYURAN

BAHAN:

* 4 butir telur
* 250 gr tahu putih, haluskan
* 150 gr wortel, potong dadu kecil
* 1 batang daun bawang, iris halus
* 2 siung bawang putih, haluskan
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt garam
* 2 sdm tepung maizena
* Potongan daging asap secukupnya, untuk taburan
* 2 sdm minyak, untuk mengoles

CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur di dalam mangkuk. Masukkan tahu, wortel, dan daun bawang, aduk rata.
2. Tambahkan bawang putih, merica, garam, dan tepung maizena, aduk hingga rata.
3. Siapkan cetakan kecil-kecil yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Tuang adonan hingga ¾ penuh, taburi atasnya dengan potongan daging asap.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan padat. Angkat.
5. Hidangkan selagi hangat.

563. TIM TELUR PUYUH BUNGA BAWANG

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 5 siung bawang putih, memarkan
* 1 sdt saus tiram
* 1 sdt merica bubuk
* ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* Garam secukupnya
* 15 butir telur puyuh rebus, kupas
* 100 gr sawi putih, potong-potong
* 100 gr wortel, potong serasi
* 100 gr bunga bawang, potong-potong
* 150 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Angkat, masukkan telur puyuh, sawi putih, wortel, dan bunga bawang.
2. Beri saus tiram, merica bubuk, kaldu bubuk, dan garam. Tuang kaldu, aduk rata.
3. Tempatkan ke dalam pinggan tahan panas. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

564. ROLL TELUR

BAHAN

KULIT:

* 185 gr tepung terigu
* 80 ml air mendidih
* 40 gr air dingin
* ½ sdt garam
* 1 sdt minyak goreng

ISI:

* 4 butir telur [untuk 4 telur dadar]
* Sedikit garam dan merica bubuk
* 2 sdm daun bawang kecil cincang

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Tuangi air mendidih pada tepung terigu, aduk dengan sumpit. Tutup selama 10 menit. Masukkan

air dingin, garam, dan minyak, aduk dengan tangan hingga rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan selama 30 menit.

2. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Giling dengan gilingan kayu sampai tipis, cetak bulat dengan diameter 12 cm. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. **Isi:** Kocok 1 butir telur dengan sedikit garam dan merica bubuk, tambahkan 1 sdm daun bawang, aduk sampai tercampur rata. Buat dadar dengan diameter 10 cm. Lakukan hal yang sama sampai telur habis.
4. Panaskan 1 sdm minyak dalam wajan antilengket. Panggang kulit hingga matang, balik, panggang kembali. Tempatkan telur dadar di atasnya. Gulung, potong-potong. Hidangkan dengan susu kacang asin.

565. TAHU DENGAN DAGING CINCANG

BAHAN:

* 75 gr daging cincang (daging sapi / daging babi)
* (75 sdt kecap asin • 75 sdm minyak goreng • 75 sdm air • 1 sdt tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**
* 20 gr *scuhuan preserved vegetable*, potong halus panjang
* Gula pasir dan minyak wijen secukupnya
* 76 sdm minyak
* 1 sdt irisan daun bawang kecil
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdm taoco
* 1 potong tahu cina, goreng, potong menjadi 8
* 200 ml air
* 1 sdt kecap manis
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya
* 1 sdm irisan batang seledri

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu melumuri sampai air meresap. Diamkan selama 10 menit.
2. Rendam *schuan preserved vegetable* selama 5 menit. Pres kering, lumuri dengan gula dan minyak wijen.
3. Panaskan minyak, tumis daun bawang, jahe, dan bawang putih sampai harum aromanya. Masukkan taoco, aduk sampai wangi. Tambahkan daging, aduk-aduk sampai harum dan berubah warna. Masukkan tahu cina, air, dan kecap manis. Beri garam dan merica bubuk. Tutup. Masak hingga matang. Kentalkan dengan air tepung sagu. Taburi irisan batang daun seledri.

566. TAHU JEPANG MASAK UDANG

BAHAN:

* 1 pak tahu telur jepang
* 150 gr udang kecil buang kulitnya

* 1 sdm air jeruk nipis
* Garam secukupnya
* Garam secukupnya dan merica bubuk secukupnya, bumbu untuk melumuri
* 1 sdm tepung sagu
* 2 sdm minyak goreng
* ½ buah bawang bombai cincang
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 2 lembar jahe
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* (Garam dan gula pasir secukupnya, bumbu campuran) **aduk menjadi satu**
* Sedikit merica bubuk
* 1 sdt tepung sagu
* 100 ml kaldu ayam
* 150 gr *mix vegetable*

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tahu jepang dengan bungkusnya selama 2 menit. Angkat. Buang bungkusnya, potong menjadi 6-8.
2. Campur udang dengan air jeruk nipis dan garam selama 5 menit hingga rata. Cuci, tiriskan, dan lap kering.
3. Lumuri dengan bumbu melumuri selama 10 menit hingga meresap.
4. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum dan lembut. Masukkan bawang putih dan jahe, aduk hingga harum aromanya. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan tahu dan bumbu campuran, masak sampai mendidih. Beri *mix vegetable*, aduk dan masak kembali sebentar. Angkat.
5. Hidangkan.

567. MUN TAHU DENGAN UDANG

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdt daun bawang kecil iris
* 20 gr filet ayam, potong halus panjang
* 30 gr udang kecil, buang kulitnya, belah bagian punggung dan buang kotorannya
* 1 buah jamur *hioko*, rendam, cincang
* 1 pak tahu jepang, potong dadu kecil
* 200 ml air / kaldu
* 1 blok kaldu ayam
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* Air tepung sagu secukupnya
* 2 sdm kacang polong segar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang sampai harum aromanya. Masukkan ayam dan udang, aduk sampai berubah warna dan harum. Masukkan jamur *hioko*, tambahkan tahu, air/kaldu, dan kaldu. Aduk rata.
2. Beri garam, merica, gula, dan kecap asin. Tutup, masak sampai air tersisa 75 ml. Kentalkan dengan air tepung sagu, taburi kacang polong. Angkat, hidangkan panas.

568. TAHU TELUR SIRAM SEAFOOD

BAHAN:

- 1 potong tahu air, buang bagian yang keras
- 1 butir telur, kocok
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm tepung sagu
- 100 ml air
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- Air tepung sagu secukupnya
- 10 gr kacang polong
- 4-5 tetes minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan tahu dengan kawat saringan. Masukkan telur, garam, merica bubuk, dan tepung sagu. Aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan dalam mangkuk tahan panas. Kukus sampai matang selama ± 10 menit. Angkat.
3. Lumuri udang dan ikan dengan garam, gula, merica bubuk, jahe, dan tepung sagu hingga rata. Diamkan selama ± 5 menit.
4. Didihkan air. Masukkan udang dan ikan, aduk. Beri garam dan merica bubuk, masak sampai mendidih kembali.
5. Kentalkan dengan air tepung sagu. Taburi kacang polong dan minyak wijen, aduk rata.
6. Siram di atas tahu telur.

569. TAHU ALA SZEUCHUAN

BAHAN:

- 1 potong tahu air
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm angciu
- 100 gr daging babi iris
- 1 sdm taoco
- ½ sdt cabai bubuk
- 1/8 sdt merica cina, sangrai, haluskan
- ¼ sdt garam atau sesuai selera
- ¼ sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 3-4 tetes *mushroom soy sauce*
- 150 ml air
- 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
- 1 sdm irisan daun bawang kecil
- ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tahu selama 1 menit, angkat dan tiriskan, lalu potong-potong.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuang angciu, masukkan babi, aduk hingga kering.
3. Masukkan taoco, cabai bubuk, merica cina, garam, gula, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan air. Masak selama 3 menit, kentalkan dengan cairan tepung sagu.
4. Beri irisan daun bawang dan minyak wijen, angkat dan hidangkan.

570. ANGSIU TAHU

BAHAN:

* 1 buah tahu cina
* 1 sdm jamur kuping
* 10 gr bunga sedap malam
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 butir bawang merah, iris
* 1 sdm angciu
* 150 gr babi/ ayam, potong
* 1 batang daun bawang, potong
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* 200 ml air
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* 1/8 sdt minyak wijen
* 1 sdm wortel, iris, rebus

CARA MEMBUAT:

1. Potong tahu dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Rendam jamur kuping hitam hingga mekar, potong-potong.
3. Rendam bunga sedap malam selama 5 menit, simpulkan setiap batangnya. Rebus selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Tuang angciu, masukkan babi/ ayam, aduk hingga berubah warna.
5. Masukkan daun bawang, aduk. Beri taburan garam, gula, merica, kecap asin, saus tiram, jamur kuping hitam, bunga sedap malam, dan air, masak hingga mendidih selama 3 menit.
6. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, beri taburan minyak wijen dan irisan wortel, aduk hingga rata. Angkat dan hidangkan.

571. TAHU MERAH CABAI CA PAKCHOY

BAHAN:

* 300 gr pakchoy
* (1 sdm minyak goreng + air secukupnya) untuk merebus pakchoy
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, cincang
* 1 sdm tahu merah, haluskan
* 1 sdt cabai merah, iris
* 1/8 sdt garam atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan pakchoy, lalu potong-potong. Didihkan air, masukkan minyak dan pakchoy. Masak selama ½ menit, angkat, saring dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan tahu merah, cabai merah, dan garam, aduk hingga harum.
3. Masukkan pakchoy, aduk-aduk selama 1 menit. Angkat dan hidangkan.

572. TAHU GORENG SIRAM SEAFOOD IMITASI

BAHAN:

- 3 bungkus tahu telur jepang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 4 buah *seafood imitasi*
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 ikat (150-200 gr) kailan kecil
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- ¼ sdt gula pasir
- 200 ml air
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- ¼ sdt gula pasir
- ¼ sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya
- Cairan tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tahu bersama pembungkusnya selama 2 menit. Setiap 1 bungkus potong menjadi 6 potong.
2. Goreng tahu hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan. Susun dalam piring saji.
3. Potong *seafood imitasi* menjadi 2, lalu suwir-suwir.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan kailan, aduk rata. Beri garam, merica, dan gula pasir, tambahkan *seafood imitasi*.
5. Tuang air, kecap asin, saus tiram, gula pasir, dan minyak wijen. Masak hingga mendidih, beri bumbu penyedap. Aduk rata.
6. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, siram di atas tahu goreng. Hidangkan.

573. TAHU MASAK TOMAT DAN KIWI

BAHAN:

- 150 gr udang tanpa kulit
- {garam • merica bubuk secukupnya • 1 sdt angciu/ air jahe • 1 sdt tepung sagu} **bumbu untuk melumuri udang**
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 iris jahe
- 50 gr tomat, rebus, buang kulitnya, potong dadu
- 1 potong tahu air, potong dadu
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 150 ml air
- Air tepung sagu secukupnya
- 1 buah kiwi, potong dadu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit hingga meresap.

2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan udang, aduk-aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan tomat, aduk, lalu tambahkan tahu. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, dan air. Masak selama ± 3 menit. Kentalkan dengan air tepung sagu.
4. Masukkan kiwi, aduk hingga rata. Angkat, siap dihidangkan.

574. TAHU KUNING CA CABAI

BAHAN:

* 150 gr daging sapi
* (1 sdt kecap asin • merica bubuk secukupnya • 1 sdt tepung sagu • 2 sdm air) **bumbu untuk melumuri**
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng daging sapi
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih
* 2 irisan tipis jahe
* 1 sdm angciu
* 2 buah cabai merah, iris halus panjang
* 2 buah cabai hijau, iris halus panjang
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* 2 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging sapi halus panjang, lumuri dengan bumbu melumuri, aduk-aduk dengan tangan supaya air meresap di daging, diamkan selama ±15 menit.
2. Panaskan minyak, masukkan daging sapi, goreng hingga berubah warna. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. tuangi angciu, masukkan cabai merah dan cabai hijau, aduk hingga harum. Masukkan tahu kuning, daging sapi, kecap asin, garam, gula pasir, merica bubuk, saus tiram, dan air, aduk-aduk hingga tercampur rata selama ±1 menit. Taburi minyak wijen, angkat. Hidangkan.

575. TAHU KUKUS ISI DENGAN TAOCO

BAHAN:

* 150 gr daging babi/ sapi, cincang
* 25 gr bangkuang, cincang
* 1 sdm udang kering, rendam, cincang

- Garam dan merica bubuk secukupnya
- ¼ sdt gula pasir
- ½ sdm kecap asin
- 6 tetes *mushroom soy sauce*
- 1 sdt minyak goreng
- ½ putih telur
- 1 sdm tepung sagu
- 1 buah tahu cina, potong jadi 8
- 1 sdm tepung sagu, untuk taburan
- Daun ketumbar, untuk hiasan

SAUS TAOCO:

- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 ½ sdm taoco
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 100 ml air
- Cairan tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan bangkuang, udang kering, garam, merica, gula, kecap asin, *mushroom soy sauce*, minyak goreng, putih telur, dan tepung sagu hingga tercampur rata. Aduk dengan gerakan dari satu arah selama 2 menit hingga lengket. Simpan dalam lemari es selama 4 jam.
2. Lubangi bagian tengah tahu menggunakan sendok kecil, taburi tepung sagu. Isi dengan adonan daging. Kukus tahu selama 10 menit hingga matang. Angkat.
3. **Saus Taoco:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan taoco, aduk-aduk. Beri gula pasir, merica, dan air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat.
4. Tempatkan tahu kukus dalam piring saji, siram saus taoco di atasnya.

576. PIPA TAHU

BAHAN:

- 1 potong tahu air
- 1 sdm potongan wortel
- 1 sdm biji jagung
- 1 sdm *szeuchuan preserved vegetable*
- 1 sdm jamur kuping, iris halus
- 1 sdt batang daun seledri
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm tepung sagu
- Tepung sagu secukupnya, untuk taburan
- 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 siung bawang putih, cincang
- 50 ml air, campur dengan sedikit garam
- ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

SAMBAL BAWANG PUTIH:

- 1 sdt cabai merah halus
- 1 sdt irisan bawang putih, goreng, haluskan
- 1 sdm cuka
- 1 sdt gula pasir
- Sedikit garam
- 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Tekan tahu air dengan garpu hingga halus. Masukkan wortel, biji jagung, *szeuchuan preserved vegetable*, jamur kuping, daun seledri, garam, gula, merica, dan tepung sagu, aduk hingga rata.
2. Isi adonan di sela-sela garpu makan sambil ditekan-tekan. Kukus selama 8 menit, angkat dan keluarkan dari garpu, lalu taburi tepung sagu.
3. Panaskan minyak, goreng tahu hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Tumis bawang putih hingga harum, lalu angkat bawang putihnya. Tuang air garam, masak hingga mendidih, lalu kentalkan dengan cairan tepung sagu. Aduk hingga rata, lalu siram di atas tahu. Hidangkan dengan sambal bawang putih.
5. **Sambal Bawang Putih:** Aduk semua bahan hingga rata.

577. HAMBURGER TAHU

BAHAN:

* 2 roti hamburger
* (100 gr tahu cina • 50 gr daging sapi cincang • garam secukupnya • merica bubuk secukupnya • 20 gr bawang bombai, cincang • 1 sdt kecap asin • 1 sdm tepung sagu) untuk membuat hamburger tahu
* 1 ½ sdm minyak goreng
* 2 lembar daun selada
* 4 lembar irisan tomat
* Saus tomat dan saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Hamburger Tahu:**
   - Haluskan tahu hingga hancur, masukkan semua bahan untuk hamburger tahu, aduk selama 1 menit hingga rata.
   - Bagi adonan jadi 2, bentuk seperti hamburger, lalu kukus selama ± 15 menit hingga padat. Goreng masing-masing bagian dalam wajan antilengket hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Ambil satu buah roti hamburger, belah tengahnya. Letakkan daun selada dan dua potong tomat iris.
3. Beri satu hamburger tahu, taburi saus tomat dan saus sambal. Lakukan hal yang sama untuk sisa roti. Hidangkan.

578. TAHU KUKUS

BAHAN:

* 1 potong tahu air
* ½ sdt garam
* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, cincang
* 50 gr jamur merang
* 50 gr sardencis kalengan, haluskan
* 1 sdm jamur kuping hitam, rendam, iris dadu kecil
* Garam secukupnya

- Merica bubuk secukupnya
- 100 ml kaldu/air
- Air tepung sagu secukupnya
- 1 butir telur
- 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rendam tahu dengan garam, diamkan selama 5 menit. Angkat, siram air, tiriskan.
2. Kukus tahu selama 8 menit, angkat dan tiriskan. Susun di atas piring saji, sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan jamur merang, sardencis, jamur kuping hitam, garam, dan merica bubuk, aduk-aduk.
4. Tuang kaldu/air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan air tepung sagu. Masukkan telur kocok, diamkan selama 30 detik, aduk-aduk.
5. Masukkan irisan daun bawang, angkat. Siram di atas tahu yang sudah dikukus, hidangkan.

579. TAHU KUNING DENGAN DAGING SAPI

BAHAN:

- 60 gr daging sapi, potong bentuk korek api
- [1 sdm kecap asin • 1 sdt air jahe] **bumbu untuk melumuri**
- 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 sdt irisan jahe
- 1 sdm taoco
- ½ buah tahu kuning, iris tipis memanjang
- 50 gr paprika, iris
- 1 sdm irisan cabai merah
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 sdm air
- Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit hingga meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan taoco, aduk-aduk.
3. Masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna. Masukkan tahu kuning, paprika, cabai, garam, merica, dan air, aduk sebentar.
4. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat. Hidangkan.

580. LO TAHU KUNING

BAHAN:

- 3 cm jahe, memarkan
- 50 ml kecap asin
- 1 sdm *mushroom soy sauce*
- 1 sdm gula batu
- 2 buah bunga lawang (pekak)
- 2 butir cengkih
- 2 siung bawang putih dengan kulitnya

* 500 ml air
* 1 potong tahu kuning

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan dengan api kecil kecuali tahu kuning selama 10 menit.
2. Masukkan tahu kuning, masak lagi selama 10 menit hingga matang. Angkat, potong-potong, lalu hidangkan.

581. MAPO TAHU

BAHAN:

* 1 potong tahu air, rendam dalam air garam selama 5 menit
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdm daun bawang kecil bagian putih, iris
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 2 buah jamur *hioko* cincang
* 2 sdm *waterchesnut*/ bangkuang cincang
* 1 sdm *szeuchuan preserved vegetable* cincang
* 1 sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 200 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya, rebus tahu selama 1 menit. Angkat dan potong-potong kecil.
2. Panaskan minyak, tumis daun bawang dan bawang putih hingga harum aromanya. Beri *chili bean sauce*, jamur *hioko*, *waterchesnut*/ bangkuang dan *szeuchuan preserved vegetable*, aduk-aduk.
3. Masukkan gula, garam, merica bubuk, dan air. Tutup, masak selama 3-4 menit.
4. Tambahkan larutan tepung sagu, masak sambil diaduk-aduk hingga mengental.
5. Beri minyak, taburi daun bawang, angkat dan hidangkan.

582. TAHU MASAK TOMAT

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* ½ buah bawang bombai, cincang
* ½ sdt bawang putih cincang
* 1 potong tahu air, potong dadu kecil
* 1 sdm wortel, potong dadu kecil
* 2 sdm kacang kedelai segar
* 2 sdm biji jagung
* 1 buah tomat, buang bijinya, potong dadu kecil
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap manis
* 100 ml kaldu vegetarian

* Air tepung sagu secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai selama 1 menit. Masukkan bawang putih, masak hingga harum. Masukkan tahu, wortel, kacang kedelai, biji jagung, dan tomat. Beri garam, merica bubuk, gula pasir, kecap manis, dan kaldu vegetarian, masak hingga mendidih. Masak terus selama 1-2 menit.
2. Kentalkan dengan air tepung sagu, taburi minyak wijen. Angkat dan hidangkan.

583. TAHU DENGAN SAUS TIRAM

BAHAN:

* 1 buah tahu cina, potong-potong
* Minyak goreng secukupnya
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdm daun bawang kecil bagian putih, iris
* 1 sdt bawang putih cincang
* 50 gr jamur merang
* 2 sdm jamur kuping putih
* 1 sdm saus tiram
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 200 ml air
* 6 lembar kapri
* 6 lembar wortel
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Goreng tahu dengan minyak goreng secukupnya hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis daun bawang dan bawang putih hingga harum. Masukkan tahu dan jamur, beri saus tiram, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
3. Tuang air, masukkan kapri dan wortel, masak hingga lunak dan kuah mendidih. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat. Hidangkan.

584. HOT PLATE TAHU

BAHAN:

* 2 bungkus tahu jepang
* 4 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih iris
* 1 sdm bawang merah iris
* 2 lembar jahe, iris tipis
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 6 biji jamur kancing, belah 2
* 20 gr rebung, iris
* 10 gr wortel, iris
* 4 buah jagung muda, potong jadi 2
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam, potong-potong
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 200 ml kaldu vegetarian
* Air tepung sagu secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya (jika suka)

* 1 sdm daun bawang kecil, iris
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tahu dengan bungkusnya selama 2 menit, angkat. Potong ukuran 2 ½ cm.
2. Panaskan 3 sdm minyak goreng dalam wajan antilengket. Goreng tahu hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
3. Panaskan *hot plate* dengan api besar.
4. Panaskan 1 sdm minyak goreng dalam wajan, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan *chili bean sauce*, aduk hingga harum. Tambahkan jamur kancing, rebung, wortel, jagung muda, dan jamur kuping hitam. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, dan kaldu, masak hingga mendidih.
5. Masukkan tahu, tutup wajan selama 2 menit. Kentalkan dengan air tepung sagu. Masukkan bumbu penyedap, taburi daun bawang dan minyak wijen.
6. Angkat *hot plate* dari api, tempatkan di atas meja. Tuang tahu beserta isinya di atasnya. Hidangkan.

585. TAHU KUNING CA SAYUR CAMPURAN

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 1 sdm daun bawang, iris bagian putih
* 2 siung bawang putih iris
* 3 lembar irisan jahe
* 1 sdm taoco
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 2 buah cabai merah, iris bulat/ sesuai selera
* 1 potong tahu kuning, potong dadu
* 50 gr wortel, potong dadu
* 50 gr biji jagung
* 50 gr kacang polong segar
* ½ sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 20 ml kaldu vegetarian
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang, bawang putih, dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan taoco dan *chili bean sauce*, aduk hingga harum. Masukkan cabai, tahu kuning, wortel, biji jagung, dan kacang polong.
2. Beri gula pasir, garam, merica bubuk, kecap asin, dan kaldu vegetarian. Masak hingga air tinggal sedikit sambil diaduk-aduk. Taburi minyak wijen, aduk hingga rata.

586. TAHU SANDWICH VEGETARIAN

BAHAN:

* 2 buah tahu cina
* 150 gr ubi merah

* 4 buah jamur *hioko*, rendam, cincang
* 2 sdm wortel, cincang
* 1 putih telur
* 1 sdm tepung sagu
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Tepung terigu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* Daun selada dan tomat iris secukupnya
* Saus tomat dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tahu selama 1 menit, angkat, tekan-tekan supaya airnya keluar.
2. 1 buah tahu potong jadi 4 hingga membentuk segitiga, masing-masing potongan dilubangi bagian tengah hingga tidak terputus. Taburi tepung sagu.
3. Potong ubi merah bentuk dadu besar, kukus hingga matang. Haluskan.
4. Campur ubi merah halus dengan jamur *hioko*, wortel, putih telur, tepung sagu, garam, dan merica bubuk hingga tercampur rata selama 1 menit.
5. Ambil sepotong tahu, beri selapis adonan ubi merah di tengahnya, lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
6. Gulingkan tahu ke atas tepung terigu hingga rata. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Sajikan bersama daun selada, irisan tomat, saus tomat, dan saus sambal.

587. TAHU GORENG DENGAN MERICA CINA

BAHAN:

* 3 buah jamur *hioko*
* {½ sdt kecap asin • ½ sdt minyak wijen} **untuk lumuran**
* 1 potong tahu cina, haluskan dengan garpu
* 1 putih telur
* 1 sdm *szeuchuan preserved vegetable*
* 1 sdm batang daun seledri iris
* 1 sdm bangkuang cincang
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 putih telur
* 1 sdm kecap asin
* 3 sdm tepung sagu
* Bumbu penyedap secukupnya (jika suka)
* Tepung terigu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

UNTUK MERICA CINA

* {1 sdt merica cina bubuk atau sangrai 1 sdm merica cina utuh, haluskan • ½ sdt garam} **campur hingga rata**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri jamur *hioko* dengan kecap asin dan minyak wijen, diamkan selama 10 menit.
2. Campur jamur *hioko*, tahu halus, telur, *szeuchuan preserved vegetable*, daun seledri, bangkuang, garam, gula pasir, merica bubuk, putih telur, kecap asin,

tepung sagu, dan bumbu penyedap hingga rata selama ± 1 menit.

3. Tuang dalam loyang segi empat. Kukus selama ± 30 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
4. Potong tahu segi empat ukuran 3 x 3 cm. Gulingkan tahu di atas tepung terigu hingga rata. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Hidangkan dengan merica cina.

588. TAHU MASAK ASPARAGUS

BAHAN:

* 1 potong tahu cina, potong 3 x 3 cm
* 5 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 100 gr asparagus, potong-potong
* 50 gr jamur merang
* 25 gr biji jagung
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* 100 ml air kaldu vegetarian
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 3 sdm minyak goreng dalam wajan antilengket, goreng tahu hingga kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan asparagus, jamur merang, dan biji jagung. Beri garam, gula, merica bubuk, saus tiram, kecap asin, dan kaldu. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan tahu, tutup dengan wajan, masak selama 1 menit. Kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat dan hidangkan.

589. TAHU DENGAN TAOCO

BAHAN:

* 1 potong tahu cina, potong-potong, masukkan *freezer*
* Sedikit garam, untuk taburan tahu
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdt bawang putih, iris
* 3 lembar irisan jahe
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 1 buah cabai iris
* 1 buah wortel, iris
* ½ buah paprika, iris
* 10 lembar rebung kalengan, rebus selama 1 menit
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen
* 200 ml kaldu vegetarian
* Air tepung sagu secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Tekan-tekan tahu supaya airnya keluar, taburi sedikit garam, lalu goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan *chili bean sauce*, aduk.
3. Tambahkan cabai, wortel, paprika, dan rebung. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, minyak wijen, tahu, dan kaldu, masak hingga harum.
4. Kentalkan dengan air tepung sagu, taburi bumbu penyedap. Angkat, hidangkan selagi panas.

590. TAHU MASAK KERING

BAHAN:

* 1 buah tahu cina
* Sedikit garam, untuk taburan
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
* 2 sdm *szeuchuan preserved vegetable*, potong dadu kecil
* 1 buah cabai merah, potong dadu kecil/ secukupnya
* 1 sdm taoco
* 1 sdm kecap asin
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Potong tahu halus panjang ½ cm x 5 cm, taburi garam.
2. Panaskan minyak secukupnya, goreng tahu hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis daun bawang hingga harum. Masukkan jamur *hioko*, *szeuchuan preserved vegetable*, cabai merah, dan taoco, aduk rata. Beri kecap asin, garam, gula pasir, merica bubuk, dan minyak wijen, aduk hingga tercampur rata dan kering. Taburi bumbu penyedap. Angkat dan hidangkan.

591. TIM TAHU EXOTIC

BAHAN:

* 6-8 buah jamur *hioko*
* [½ sdt kecap asin • sedikit garam • sedikit angciu] **bumbu untuk melumuri**
* ½ kaleng rebung, potong ½ cm
* 20 gr bunga sedap malam, rendam, rebus selama 1 menit, lumuri dengan kecap asin dan gula pasir secukupnya
* 1 buah tahu cina, tekan airnya hingga keluar, potong dadu kecil

* 50 gr jamur merang, potong menjadi 2
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* Bumbu penyedap secukupnya
* 20 gr kacang kedelai segar, rebus hingga matang dengan sedikit garam

SAUS:

* 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 2 lembar irisan jahe tipis
* 100 ml kaldu vegetarian, tambahkan air dari uap bekas mengukus tahu
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
* 5-6 tetes minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Panaskan minyak, tumis daun bawang dan jahe hingga harum. Angkat daun bawang dan jahenya. Tuang kaldu, didihkan, lalu kentalkan dengan air tepung sagu. Taburi minyak wijen dan bumbu penyedap.
2. Rendam jamur *hioko*, lumuri dengan kecap asin, garam, dan angciu. Kukus selama 5 menit, angkat, iris halus panjang.
3. Susun jamur *hioko*, rebung, dan sedap malam dalam mangkuk tahan panas.
4. Campur tahu, jamur merang, garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, saus tiram, dan bumbu penyedap hingga rata. Tempatkan di atas susunan jamur *hioko*, padatkan sambil di tekan-tekan.
5. Didihkan air dalam panci kukusan, masukkan campuran tahu dalam mangkuk. Kukus selama ± 15 menit hingga matang, angkat.
6. Setelah dingin, keluarkan dari mangkuk dengan cara menumpahkan langsung di atas piring.
7. Susun kacang kedelai di sekeliling tahu, siram saus di atasnya. Hidangkan.

592. TAHU VEGETARIAN CA TERUNG

BAHAN:

* 1 potong tahu kuning
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng
* 100 gr terung, potong-potong
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdt irisan bawang putih
* 1 lembar irisan jahe
* 100 gr tomat, potong-potong
* 1 buah cabai merah, iris
* 1 buah cabai hijau, iris
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt gula pasir atau secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 3 sdm saus tomat

- ¼ sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya, (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Iris tahu kuning bentuk tipis memanjang, lalu goreng hingga harum dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Goreng terung sebentar, angkat dan tiriskan. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan tomat, aduk rata. Masukkan cabai merah, cabai hijau, tahu kuning, dan terung.
3. Beri garam, merica bubuk, gula pasir, kecap asin, dan saus tomat, aduk hingga rata. Taburi minyak wijen dan bumbu penyedap, aduk rata. Angkat dan hidangkan.

593. CA TAHU KUNING

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdm cabai merah iris
- 1 potong tahu kuning, potong dadu
- 15 gr *szeuchuan preserved vegetable*, rendam selama 10 menit, potong dadu
- 5 gr jamur kuping hitam, rendam, gunting sesuai kuntumnya
- 100 gr kacang kedelai segar
- Garam, gula pasir, merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 100 ml kaldu vegetarian
- Bumbu penyedap secukupnya, (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan cabai merah, aduk rata.
2. Tambahkan tahu kuning, *szeuchuan preserved vegetable*, jamur kuping hitam, dan kacang kedelai. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, dan kaldu, masak hingga kacang kedelai matang.
3. Taburi bumbu penyedap, aduk rata. Angkat dan hidangkan dengan nasi atau bubur putih.

594. KARI TAHU

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang merah cincang
- ¼ sdt bawang putih cincang
- 2 sdm bumbu kari
- ½ sdt cabai giling
- ½ sdt gula pasir
- 400 ml santan
- 50 gr kentang, potong
- 25 gr wortel, potong
- 50 gr kol, potong-potong
- Garam dan merica bubuk secukupnya

* 1 sdm kecap asin
* 100 gr kacang panjang, potong-potong
* 1 potong tahu cina, potong-potong, goreng
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan bumbu kari, cabai, dan gula, aduk rata. Tuang santan, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Masukkan kentang, wortel, dan kol, beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, masak sampai matang. Masukkan kacang panjang matang dan tahu goreng, masak sampai matang taburi bumbu penyedap, angkat.

595. KULIT TAHU GORENG NGOHIANG

BAHAN:

* 2 lembar kulit tahu, ukuran 20 x 12cm

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 2 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdm jahe cincang
* 50 gr udang kering, rendam, cincang kasar
* 500 gr daging babi/ayam iris
* 400 gr bangkuang, parut
* 500 gr lobak, parut, press air kering
* 50 gr kacang goreng, cincang kasar
* 1 sdt garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt ngohiang
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang kecil dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan udang kering aduk hingga harum. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan bangkuang, lobak, kacang goreng, garam, merica bubuk, gula, ngohiang, kecap asin, saus tiram, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, dinginkan.
2. Ambil selembar kulit tahu, letakkan ½ adonan isi di atas, lipat sisi kiri dan kanannya lalu gulung padat. Kukus sampai matang.
3. Panaskan minyak, goreng kulit tahu ngohiang sampai berwarna kecokelatan dengan api sedang. Potong-potong setebal 3 cm. Hidangkan dengan sambal cabai manis.

596. JAMUR SEGAR DENGAN KULIT TAHU

BAHAN:

* 1 lembar kulit kembang tahu, gunting 7 x 7 cm
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* ½ sdt jahe cincang
* ½ sdt bawang putih cincang
* 300 gr daging babi/ayam, potong dadu besar
* 50 gr jamur segar, potong dadu besar
* 100 gr jamur merang segar, potong dadu kecil
* 25 gr lobak kering, potong kecil
* 50 gr biji jagung manis
* 2 sdm daun seledri, potong kecil
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang kecil, jahe, dan bawang putih sampai harum aromanya. Masukkan daging babi/ayam aduk sampai berubah warna. Tambahkan jamur, jamur merang, lobak kering, biji jagung, daun seledri, garam, merica bubuk, gula, dan minyak wijen aduk sampai tercampur rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
2. Ambil selembar kulit tahu, beri adonan jamur, bentuk lumpia, rekatkan dengan air tepung sagu.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia jamur sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Hidangkan dengan sambal cabai pedas.

597. BUNGKUSAN KULIT TAHU

BAHAN:

* 1 lembar kulit kembang tahu, lap dengan kain basah, gunting 20 x12cm

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* ½ sdt bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* ½ sdt jahe cincang
* 100 gr wortel, potong dadu
* 200 gr jamur merang segar, potong dadu
* 3 buah *waterchesnut*, potong dadu
* 250 gr ham daging sapi, potong dadu

Scanned by CamScanner

* 100 gr kacang polong
* Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus sambal
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan wortel, jamur merang, *waterchesnut*, ham, kacang polong, garam, merica bubuk, gula, saus tiram, kecap asin, saus sambal, dan air bawang jahe, aduk sampai rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk-aduk. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil selembar kulit kembang tahu, letakkan dengan adonan isi, lipat sisi kiri dan kanannya lalu gulung padat.
3. Panaskan minyak, goreng bungkusan kulit tahu sampai berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang. Angkat dan tiriskan. Potong-potong, hidangkan dengan saus sambal manis.

598. KUKUS TAHU DENGAN TOMAT

BAHAN:

* 2 potong tahu air, potong dadu 2 cm
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 butir bawang merah, iris
* 2 ruas jahe, memarkan
* 2 buah tomat sedang besar, potong 1 cm
* 150 gr jamur merang, potong serasi
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm saus tiram
* 4 sdm air
* 3 batang daun ketumbar, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, jahe, tomat, jamur merang, garam, merica, gula, kecap asin, saus tiram, dan air menjadi satu.
2. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi daun ketumbar, hidangkan.

599. KUKUS MAPO TAHU

BAHAN:

* 2 sdm *szeuchuan preserved vegetable*, cincang
* 200 gr daging sapi cincang
* Kecap asin secukupnya

* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* ½ sdt bawang putih, cincang
* 1 sdt bawang merah, cincang
* ½ sdt jahe cincang
* 1 sdm angciu
* 2 sdm *chili bean sauce*
* 2 potong tahu air, potong dadu kecil
* 1 sdm cabai merah, iris bulat kecil
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdt minyak wijen
* 4 sdm air
* 1 sdm daun bawang kecil iris

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *szeuchuan preserved vegetable*, diamkan selama 10 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Lumuri daging dengan kecap asin, merica, gula, dan tepung sagu, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum. Masukkan angciu, *chili bean sauce*, dan *szeuchuan preserved vegetable*, aduk hingga harum.
4. Tempatkan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Beri daging sapi, cabai merah, garam, merica, gula, minyak wijen, dan air menjadi satu.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
6. Taburi daun bawang kecil. Hidangkan selagi panas.

600. KUKUS TAHU DENGAN LOBAK KERING

BAHAN:

* 200 gr daging sapi/daging babi
* ½ sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* ½ sdt bawang putih cincang
* ½ sdt bawang merah cincang
* ¼ sdt jahe cincang
* 1 sdm cabai merah cincang
* 2-5 buah cabai rawit, potong bulat atau sesuai selera
* 100 gr lobak kering, potong dadu ½ cm
* 2 potong tahu cina, potong dadu besar
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm saus tiram
* 50 ml air
* 3 batang daun ketumbar, potong 3 cm

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan kecap asin,

merica, gula, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.

2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harUm. Masukkan cabai merah dan cabai rawit, aduk. Tambahkan lobak kering, aduk kembali hingga harum.
3. Tempatkan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Beri tumisan lobak kering, garam, merica, gula, kecap asin, saus tiram, dan air menjadi satu.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi daun ketumbar.
5. Hidangkan.

601. KUKUS TAHU DENGAN TELUR KUNING ASIN

BAHAN:

- 1 bungkus tahu telur, haluskan
- 50 gr filet ikan, cincang
- 50 gr udang kupas cincang
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdm minyak goreng
- ½ sdt bawang putih cincang
- ½ sdt bawang merah cincang
- 3 kuning telur asin, potong kecil-kecil
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 100 ml air
- Air tepung sagu secukupnya
- 1 sdm daun bawang kecil iris

CARA MEMBUAT:

1. Campur tahu dengan daging ikan, udang, garam, merica, gula, dan tepung sagu hingga tercampur rata.
2. Tempatkan campuran tahu ke dalam pinggan tahan panas. Kukus ke dalam panci pengukus selama 10 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan keluarkan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukan kuning telur, aduk-aduk hingga menjadi gumpalan. Tambahkan garam, merica, gula, air, dan air tepung sagu, aduk rata dan biarkan mendidih. Angkat.
4. Taburi daun bawang, siramkan di atas tahu kukus.
5. Hidangkan selagi hangat.

602. KUKUS TAHU PONG

BAHAN:

- 12 potong tahu pong
- 150 gr daging giling
- 1 sdm jamur kuping hitam, rendam, cincang kasar
- 1 sdm *szeuchuan preserved vegetable*, cincang kasar
- 1 batang daun bawang, bagian putih, potong kecil

- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdt bawang merah cincang
- 2 potong tahu merah, haluskan
- 2 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 50 ml air
- 250 gr bokchoy

CARA MEMBUAT:

1. Cuci tahu pong dengan air panas. Angkat, tiriskan, dan buat lubang kecil pada salah satu sisihnya. Sisihkan.
2. Campur daging, jamur kuping hitam, *szeuchuan preserved vegetable*, daun bawang, garam, merica, gula, dan tepung sagu hingga tercampur rata. Isikan adonan ke dalam tahu pong, semat dengan tusukan gigi.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan tahu merah, aduk kembali hingga harum.
4. Tempatkan tahu pong ke dalam pinggan tahan panas. Beri tumisan tahu merah, saus tiram, gula, merica, gula, dan air menjadi satu.
5. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
6. Rebus bokchoy dengan garam dan gula selama 2 menit. Angkat, rendam ke dalam air es selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
7. Susun ke dalam piring saji. Hidangkan dengan tahu pong.

603. KUKUS TAHU ALA THAI

BAHAN:

- 2 bungkus tahu telur, potong-potong
- ½ sdt bawang putih cincang
- ½ sdt bawang merah cincang
- 3 sdm *thai chili sauce*
- 1 buah cabai merah, potong bulat
- 100 gr daging babi/sapi, iris seperti batang korek api
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap ikan/kecap asin
- 1 sdm kecap manis
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 50 ml air
- 2 batang daun ketumbar, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, *thai chili sauce*, cabai merah, daging, saus tiram, kecap ikan, kecap manis, garam, merica, gula, dan air menjadi satu.
2. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi daun ketumbar. Hidangkan.

604. KUKUS MUN TAHU

BAHAN:

- 150 gr udang kupas cincang
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 siung bawang putih, iris
- 2 butir bawang merah, iris
- 2 ruas jahe, iris
- 1 sdm angciu
- 2 buah tahu air, potong dadu kecil 1 cm
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 100 ml air
- 1 sdm air tepung sagu
- 1 sdm daun bawang kecil, iris

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan garam dan merica hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Beri bawang putih, bawang merah, jahe, angciu, garam, merica, gula, kecap asin, air, dan air tepung sagu menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, taburi daun bawang.
4. Hidangkan selagi hangat.

605. KUKUS TAHU DENGAN PACIFIC CLAMS

BAHAN:

- 1 sdm minyak goreng
- ½ sdt bawang putih cincang
- ½ sdm bawang merah cincang
- 2 lembar jahe iris
- 2 potong tahu goreng, cuci dengan air panas, potong menjadi 6
- 4 potong jamur *hioko*, rendam hingga lunak, potong menjadi 2
- ½ kaleng jamur kancing
- 1 kaleng *pacific clams*
- 4 potong *imitasi seafood*, potong menjadi 2
- 1 buah cabai merah, potong bulat
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 100 ml air
- 1 sdm air tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan tahu, bawang putih, bawang merah, jahe, jamur *hioko*, jamur kancing, *pacific clams*, *imitasi seafood*, cabai merah, kecap asin, saus tiram, garam, merica, gula, air, dan air tepung sagu ke dalam pinggan tahan panas.
2. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
3. Hidangkan selagi hangat.

606. TIM TAHU DENGAN IKAN ASIN

BAHAN:

* 150 gr daging cincang
* 20 gr jambal roti, potong seperti kacang hijau
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* ¼ sdt minyak wijen
* ½ sdm angciu
* 1 sdm tepung sagu
* 2 potong tahu cina, potong menjadi 8
* 100 ml air
* 1 sdm air tepung sagu
* 2 batang daun ketumbar, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan jambal roti, garam, merica, gula, minyak wijen, angciu, dan tepung sagu hingga tercampur rata, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah hingga rata dan lengkat selama 2 menit. Bagi adonan menjadi 8 bentuk bulat.
2. Tempatkan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Letakkan adonan di atasnya. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
3. Taburi daun ketumbar, hidangkan selagi hangat.

607. KUKUS TAHU DENGAN CHICHAI

BAHAN:

* 1 lembar chichai (nori cina), gunting halus
* 200 gr daging iris
* 1 sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris
* 2 butir bawang merah, iris
* 1 sdm udang kering, rendam, potong kecil-kecil
* 2 potong tahu cina, potong 2 cm
* 1 buah cabai merah, potong bulat
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* 60 ml air
* 1 sdm bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan kecap asin, merica, gula pasir, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan udang kering, aduk kembali hingga harum.
3. Tempatkan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Beri tumisan udang

kering, daging, cabai merah, garam, merica, gula, saus tiram, kecap asin, air, dan chichai menjadi satu.

4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Taburi bawang goreng. Hidangkan selagi hangat.

608. KUKUS TAHU PONG DENGAN BAKSO SAPI

BAHAN:

* 250 gr daging sapi, potong berlawanan serat ukuran 4 x 2 x ½ cm
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdt angciu
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 150 gr rebung, potong dadu 1 cm
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam hingga mekar, bersihkan, potong-potong
* 6 buah bakso sapi, potong menjadi 2
* 6 buah tahu pong, potong menjadi 2
* 1 buah cabai merah, potong bulat
* 1 batang daun bawang, potong serong 1 cm
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm kecap manis
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging sapi dengan kecap asin, angciu, merica, gula, dan tepung sagu menjadi satu. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Tempatkan daging ke dalam pinggan tahan panas. Beri campuran rebung, jamur kuping hitam, bakso sapi, tahu pong, cabai merah, daun bawang, garam, merica, gula, kecap asin, kecap manis, dan air menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

609. TIM TAHU BROKOLI

BAHAN:

* 2 sdm air jeruk lemon
* 2 buah tahu telur, iris bulat
* 150 gr brokoli, potong perkuntum, cuci bersih
* ½ buah bawang bombai, cincang
* 1 batang daun bawang, potong kasar
* 1 ruas jahe, iris tipis
* 1 buah cabai rawit merah, iris
* 50 ml air
* 2 sdm saus tiram

- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Campur air, saus tiram, merica, dan garam menjadi satu. Aduk rata, sisihkan.
2. Siapkan pinggan tahan panas. Letakkan dan susun brokoli rebus dan potongan tahu, taburi irisan jahe, bawang bombai, cabai rawit, dan daun bawang.
3. Tuangkan larutan berbumbu lalu kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

610. KUKUS TAHU KEJU

BAHAN:

- 500 gr tahu cina, potong tipis
- 250 gr daging giling
- 100 gr wortel, potong dadu kecil
- 1 buah bawang bombai, cincang
- ½ sdm merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt seledri cincang
- 1 sdm mentega, untuk menumis
- 2 lembar keju lembaran, potong 1 cm

SAUS:

- 100 ml susu cair
- 4 butir telur
- ½ sdm merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan wortel, masak hingga layu. Angkat.
2. Masukkan dan campur dengan daging cincang, bubuhi merica dan garam. Aduk rata, sisihkan.
3. **Saus:** Kocok telur bersama susu cair hingga rata. Tambahkan merica, pala, dan garam, aduk. Sisihkan.
4. Olesi pinggan tahan panas dengan sedikit margarin. Letakkan dan susun tahu pada dasar pinggan, beri saus dan tumisan wortel. Ratakan, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Terakhir siramkan saus, taburi dengan potongan keju dan seledri di atasnya.
6. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
7. Hidangkan selagi hangat bersama saus sambal.

611. TAHU KUKUS CAMPUR JAMUR

BAHAN:

- 300 gr tahu putih
- 150 gr jamur kancing, iris
- 150 gr daging giling
- 10 buah cabai rawit merah

* 6 buah tomat hijau, potong serasi
* 50 gr daun kemangi
* 4 lembar daun salam
* 2 butir telur

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 6 buah cabai merah keriting
* 8 butir bawang merah
* 2 siung bawang putih
* 3 butir kemiri
* 3 cm kunyit
* 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci tahu dan haluskan. Tambahkan jamur, daging giling, telur, dan bumbu yang dihaluskan menjadi satu. Aduk rata.
2. Tuang adonan tahu ke dalam pinggan tahan panas. Beri daun kemangi, daun salam, cabai rawit, dan tomat di atasnya.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
4. Hidangkan.

612. TIM TAHU KACANG POLONG

BAHAN:

* 1 sdt kecap ikan
* ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 1 sdt saus sambal
* 1 sdt saus tomat
* ½ sdt kecap manis
* 1 sdt tepung maizena
* 250 ml kaldu ayam
* 2 bks tahu telur, potong-potong
* 150 gr kacang polong
* 2 batang daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Campur kecap ikan, kaldu bubuk, saus sambal, saus tomat, kecap manis, tepung maizena, dan kaldu menjadi satu. Aduk rata.
2. Letakkan dan susun tahu telur dan kacang polong ke dalam pinggan tahan panas. Tuang campuran bumbu lalu taburi daun bawang di atasnya.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

613. KUKUS TAHU TELUR ASIN

BAHAN:

* 100 gr tahu putih, haluskan
* 50 ml santan kental, siap pakai
* 5 butir bawang merah, iris
* 3 siung bawang putih, iris
* 3 buah cabai merah, iris halus
* 4 buah cabai rawit merah, iris
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* Garam secukupnya

* 50 gr daun melinjo, potong-potong
* 1 ikat kecil daun kemangi, petik daunnya
* 5 butir telur asin mentah
* Daun salam secukupnya
* Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
* Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Campur tahu yang telah dihaluskan dengan santan, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, merica bubuk, kaldu bubuk, garam, daun melinjo, dan daun kemangi menjadi satu. Aduk rata.
2. Ambil selembar daun pisang, alasi daun salam. Beri 2 sdm adonan tahu lalu beri satu butir telur asin mentah. Bungkus bentuk tum lalu semat dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan hangat bersama nasi putih.

614. MI SIRAM DENGAN DAGING

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm ketumbar, sangrai
* ½ buah pala
* 1 cm kayu manis
* 1 cm jahe
* 3 siung bawang putih
* 6 butir bawang merah
* 2 cm kunyit
* 2 buah cabai merah
* 1 potong lengkuas, memarkan
* 4 batang serai, memarkan
* 1 sdm udang kering, potong kecil-kecil
* 200 gr daging cincang
* 2 liter air
* 1 sdm garam
* ½ sdt merica bubuk
* 2 sdm kecap asin
* 2 sdm kecap manis
* 2 buah kentang rebus, haluskan
* 3 - 5 sdm tepung sagu, cairkan dengan 6 sdm air
* 1 bungkus kaldu bubuk instan rasa daging sapi
* 1000 gr mi telur, rebus hingga matang, tiriskan
* 150 gr taoge, rebus
* 1 potong tahu cina, potong dadu kecil, goreng
* 4 butir telur rebus, belah dua
* 2 sdm bawang goreng
* 100 gr kerupuk, goreng
* Cabai rawit halus secukupnya
* 2 buah jeruk limau, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis ketumbar, pala, kayu manis, jahe, bawang putih, bawang merah, kunyit, dan cabai merah sampai harum aromanya. Masukkan lengkuas, serai, dan udang kering, aduk-aduk.
2. Masukkan daging cincang, aduk-aduk hingga berubah warna.

3. Masukkan air, garam, gula, merica bubuk, kecap asin, kecap manis, kentang, dan kaldu ayam bubuk. Masak hingga mendidih. Kecilkan api, masak selama 30 menit. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
4. Susun mi, taoge, tahu, dan telur dalam mangkuk. Taburi bawang goreng dan kerupuk. Siram masakan daging ke atasnya.
5. Hidangkan dengan sambal rawit dan air jeruk nipis.

615. MISOA DENGAN TELUR

BAHAN:

* 75 gr misoa
* 3 sdt minyak wijen
* ¼ sdt kecap asin
* 1 butir telur
* 250 ml air
* 1 sdm jahe tua, iris halus panjang
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdt irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Rebus misoa hingga matang, angkat dan siram dengan air es, lalu tiriskan.
2. Campur misoa dengan ½ sdt minyak wijen dan kecap asin, aduk hingga rata.
3. Panaskan 2 sdt minyak wijen, pecahkan telur, lalu goreng hingga menjadi telur mata sapi.
4. Didihkan air, masukkan jahe, telur mata sapi, garam, dan ½ sdt minyak wijen. Masak selama 1 menit, angkat, beri irisan daun bawang. Angkat.
5. Tempatkan misoa dalam piring saji, siram kuah beserta isi. Hidangkan.

616. MI GORENG VEGETARIAN

BAHAN:

* 500 gr mi telur kering
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih, cincang
* 5 gr bunga sedap malam, rendam 10 menit, ikat
* 1 sdm jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, potong-potong
* 2 buah jamur *hioko* kering, rendam, potong jadi 4
* 10 buah jamur merang
* 10 lembar irisan rebung
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 5 tetes *mushroom soy sauce*
* 1 ½ sdm saus tiram
* 100 ml kaldu
* Bumbu penyedap secukupnya
* 4 lembar bokchoy, rebus dengan sedikit minyak
* 8 buah wortel, rebus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus mi kering sampai matang. Angkat, siram air dingin. Tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya.
3. Masukkan bunga sedap malam, jamur

kuping hitam, jamur *hioko*, jamur merang, rebung, garam, merica bubuk, gula pasir, kecap asin, *mushroom soy sauce*, saus tiram, dan kaldu, masak hingga mendidih.

4. Masukkan mi rebus, aduk-aduk hingga tercampur rata. Masukkan wortel, bokchoy, dan bumbu penyedap, aduk hingga rata.

617. BAKMI ULANG TAHUN

BAHAN:

- 500 gr sawi putih, iris halus panjang
- 2 bungkus mi kering
- [3 sdm kecap asin • 2 sdm minyak bawang (bumbu untuk mi) • 2 potong filet dada ayam tanpa kulit • 1 sdm kecap asin • sedikit merica dan gula pasir] bumbu untuk melumuri ayam
- 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- 4 sdm minyak, untuk menumis daging ayam
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil, iris
- 1 sdm angciu
- 750 ml kaldu/air
- 4 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus
- 150 gr tripang, iris halus panjang
- 100 gr rebung kaleng, iris halus panjang
- 1 sdm kecap asin
- 3 sdm X.O. sauce
- ¼ sdt gula pasir
- Garam secukupnya
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan sedikit air
- ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Siram sawi putih dengan air mendidih. Diamkan 5 menit. Angkat, peras kering.
2. Rebus mi kering sampai matang. Angkat, tiriskan. Campur dengan bumbu untuk mi sampai tercampur rata. Tempatkan dalam piring saji.
3. Potong tipis dada ayam. Iris seperti korek api. Lumuri dengan bumbu, diamkan selama 10 menit.
4. Panaskan minyak, tumis ayam sampai berubah warna, angkat.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum aromanya. Tuang angciu. Masukkan kaldu/air, masak hingga mendidih.
6. Masukkan sawi putih, tumisan ayam, *X.O sauce*, gula, garam, dan merica. Masak sampai mendidih. Kentalkan dengan air tepung sagu. Beri minyak wijen, angkat. Siram ke atas mi.

618. MI GORENG DENGAN X.O SAUCE

BAHAN:

- 3 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, iris

- 2 butir bawang merah, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 300 gr udang, buang kulitnya, sisakan ekornya
- 6 buah bakso sapi, iris
- 100 gr daging ayam, iris
- 100 gr kol, iris
- 150 ml air
- 750 gr mi kasar
- 2 sdm kecap asin
- 2 sdm *X.O sauce*
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm irisan daun bawang
- 1 butir telur, buat dadar, iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan daun bawang, aduk hingga harum aromanya. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Masukkan bakso sapi, ayam, kol, dan air. Masak sampai air mendidih.
2. Masukkan mi, kecap asin, *X.O sauce*, garam, dan merica. Aduk-aduk selama 3 menit. Taburi daun bawang, aduk rata. Angkat. Tempatkan dalam piring saji, hias dengan irisan telur dadar. Hidangkan.

619. MI KUAH ALA THAI

BAHAN:

- 2 potong tulang ayam
- 2 liter air, untuk merebus
- {2 cm irisan jahe • 3 akar daun ketumbar • 1 buah bawang bombai, bagi 4 • 2 buah wortel, bagi menjadi 3 • ¼ sdt merica butiran, bungkus } **bumbu untuk kaldu**
- 500 gr tomat merah
- {10 siung bawang putih • 10 butir bawang merah • 2 cm lengkuas • 2 cm kunyit • 10-20 buah cabai kering, rendam • 5 akar daun ketumbar • 1 batang serai, iris • 2 sdm taoco} **bumbu yang dihaluskan**
- 500 gr babi cincang/ ayam cincang • 3 sdm air • 2 sdm kecap ikan • 1 sdm kecap asin • garam secukupnya • ½ sdm gula pasir • ½ sdt merica bubuk • 1000 gr mi telur
- { • 2 siung bawang putih dengan 2 sdm minyak goreng, tumis hingga harum dan saring} **untuk mendapatkan 5 sdm minyak bawang**
- {100 gr taoge, cuci dengan air matang • 100 gr kacang panjang, cuci dengan air garam • 20 gr sayur asin, cuci dengan air matang, keringkan, iris halus • 50 gr kol, cuci dengan air garam, iris halus • 2 sdm irisan daun bawang • 2 sdm irisan daun ketumbar • 2 sdm irisan cabai rawit • 2 buah jeruk nipis, potong-potong, ambil airnya } **untuk pelengkap**

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tulang ayam dengan air secukupnya selama 10 menit, angkat dan buang airnya.
2. **Buat Kaldu:** Rebus kembali tulang

ayam dengan bumbu untuk kaldu menggunakan api kecil selama 1 jam. Angkat dan saring.

3. Masak tomat dengan kaldu bersama bumbu yang dihaluskan selama 30 menit menggunakan api kecil.
4. Campur daging babi/ ayam dengan air hingga rata, lalu masukkan ke dalam kaldu mendidih.
5. Beri kecap ikan, kecap asin, garam, gula, dan merica, masak dengan api kecil selama 30 menit hingga matang. Angkat.
6. Rebus mi, bagi menjadi 4, lalu saring. Campur masing-masing bagian mi dengan minyak bawang hingga rata, lalu gulung-gulung bentuk bulat.
7. **Cara Menghidangkan:** Letakkan gulungan mi ke dalam mangkuk saji. Siram kaldu beserta isi secukupnya dan beri bahan pelengkap.

620. KUAH MISOA

BAHAN:

* 120 gr misoa
* (50 gr babi/ daging sapi, potong bentuk korek api • ½ sdt kecap asin • ½ sdt tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**
* 600 ml kaldu/ air
* 30 gr rebung, iris halus panjang
* 8 potong wortel, iris
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris memanjang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm irisan daun bawang
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus misoa hingga matang. Angkat dan susun dalam mangkuk.
2. Lumuri daging dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
3. Didihkan kaldu/ air hingga mendidih. Masukkan daging berbumbu, masak hingga berubah warna.
4. Masukkan rebung, wortel, jamur *hioko*, garam, dan merica bubuk, masak hingga mendidih kembali.
5. Beri taburan daun bawang dan minyak wijen. Angkat, tuang dalam mangkuk. Hidangkan.

621. KUETIAU GORENG

BAHAN:

* 200 gr kuetiau, siram air panas
* 1 butir telur, kocok
* 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris
* 60 gr udang kupas
* 50 gr caisim, potong-potong
* ¼ sdt kecap manis
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 25 gr taoge
* 1 sdm irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Tuang kocokan telur, masak sambil diaduk-aduk hingga matang. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna.
3. Masukkan caisim, aduk sebentar. Masukkan kuetiau, beri kecap manis, garam, merica, dan kecap asin, masak sambil diaduk hingga betul-betul panas.
4. Masukkan taoge, aduk selama 1 menit. Beri taburan daun bawang, aduk hingga rata. Angkat.

622. BAKMI SEHAT

BAHAN:

- 100 gr daging dada ayam
- [1 sdt kecap manis • sedikit merica bubuk] **bumbu untuk melumuri**
- 1 batang daun bawang kecil, potong besar
- 3 lembar jahe
- 1 sdt merica cina
- 1 buah bunga lawang (pekak)
- 100 gr mentimun jepang, potong-potong
- 180 gr bakmi

UNTUK SAUS:

- 1 siung bawang putih, cincang
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm cuka hitam
- 4 sdm kaldu
- Cabai merah halus secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit hingga meresap.
2. Kukus ayam berbumbu dengan daun bawang, jahe, merica cina, dan bunga lawang hingga matang selama 20 menit. Angkat, dinginkan, dan suwir-suwir.
3. Didihkan air, rebus bakmi sebentar. Angkat dan tiriskan.
4. **Buat Saus:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk hingga rata.
5. Susun irisan mentimun dalam mangkuk, tempatkan bakmi dan suwiran ayam di atasnya. Siram saus, hidangkan.

623. MI DAN IKAN REBUS SIRAM SAUS

BAHAN:

- 150 gr daging ikan kakap
- [garam secukupnya • merica bubuk secukupnya • 1 sdm air jeruk nipis] **bumbu untuk melumuri**
- 1 sdm minyak goreng
- 1 batang daun bawang, potong-potong 4 cm
- 6 lembar irisan jahe
- Air secukupnya

- 160 gr mi telur
- 1 sdm minyak wijen
- {1 sdm minyak goreng • 2 siung bawang putih, iris • 2 butir bawang merah, iris • 2 sdm irisan jamur kuping hitam • 2 sdm cuka • 2 sdm saus tomat • ½ sdm gula pasir • garam secukupnya • merica bubuk secukupnya • 100 ml air • air tepung sagu secukupnya} **untuk saus**
- Irisan daun bawang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong ikan menjadi 2, lumuri dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak dalam kuali, tumis daun bawang dan jahe hingga harum.
3. Masukkan air, masak hingga mendidih. Masukkan ikan, masak hingga mendidih lagi.
4. Matikan api, tutup kuali, diamkan ikan selama 10 menit hingga ikan matang. Angkat.
5. Rebus mi telur, diamkan selama 1 menit. Angkat dan tiriskan. Campur dengan minyak wijen hingga rata, susun ikan di atas piring saji.
6. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan jamur kuping hitam, cuka, saus tomat, gula, garam, merica, dan air, masak hingga mendidih.
7. Kentalkan dengan air tepung sagu, siram di atas mi telur. Beri irisan daun bawang kecil dan hidangkan.

624. MI TAN TZAI

BAHAN:

- 2 ekor udang, pilih ukuran sedang
- 200 gr mi kering besar
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm taoge, bersihkan akarnya, rebus sebentar
- 1 sdt irisan daun bawang kecil

UNTUK AYAM ANGSIU:

- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih halus
- ½ sdt bawang merah halus
- 100 gr daging ayam, potong kecil-kecil
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis
- Merica bubuk secukupnya
- 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Kupas udang, sisakan ekornya, lalu rebus hingga berubah warna. Angkat.
2. **Buat Ayam Angsiu:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
   - Masukkan daging, aduk-aduk hingga harum dan berubah warna.
   - Masukkan kecap asin, kecap manis, merica, dan air. Masak hingga air mendidih, kental, dan air sisa sedikit. Angkat.
3. Rebus mi selama 2 menit, angkat dan tiriskan. Campur mi dengan minyak wijen dan kecap asin, aduk rata.

4. Tempatkan mi dalam mangkuk saji, taburi daging angsiu, taoge, dan daun bawang di atas mi. Siram dengan ayam angsiu, hidangkan.

625. MI LADA HITAM

BAHAN:

* 150 gr mi kering
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm cincangan daun bawang bagian putih
* 1 sdm merica hitam bubuk
* 50 gr daging ayam vegetarian (gluten rebus)
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris
* 50 gr sawi putih, iris
* 1 sdm saus tiram
* Garam secukupnya
* 2 sdm kaldu vegetarian
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, rebus mi kering sampai matang. Angkat, siram dengan air. Tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang sampai harum aromanya. Bubuhi merica hitam bubuk, aduk hingga harum. Tambahkan ayam dan jamur *hioko*, aduk-aduk. Masukkan sawi putih dan mi, beri saus tiram, garam, dan kaldu vegetarian, aduk sampai tercampur rata selama 2 menit. Taburi bumbu penyedap, aduk rata.
3. Angkat, hidangkan panas.

626. VEGETARIAN MISOA

BAHAN:

* 300 gr misoa, potong-potong
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil iris, bagian putih
* 25 gr wortel, iris halus panjang
* 25 gr rebung, rebus, iris halus panjang
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus panjang
* 10 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris halus panjang
* 25 gr daging ayam vegetarian (gluten rebus), iris halus panjang
* 200 ml kaldu vegetarian
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt cuka hitam atau secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya
* 5-6 tetes minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rebus misoa dengan air sampai matang, angkat dan tiriskan. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum aromanya. Masukkan wortel, rebung, jamur *hioko*, *szeuchuan preserved vegetable*, dan ayam. Aduk-aduk

hingga harum. Tuang kaldu, beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan cuka hitam. Masak hingga mendidih. Masukkan misoa, kentalkan dengan air tepung sagu, lalu taburi minyak wijen dan bumbu penyedap. Angkat dan hidangkan.

627. MI DINGIN

BAHAN:

- 300 gr mi basah
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil iris, bagian putih
- 150 gr daging (gluten rebus), iris halus memanjang
- 50 gr rebung, rebus, iris halus memanjang
- 30 gr *szeuchuan preserved vegetable*, rendam, iris halus memanjang
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 3 sdm kaldu vegetarian
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

SAUS CAMPUR SEMUA BAHAN SAMPAI TERCAMPUR RATA:

- 1 sdm saus wijen
- 1 sdm cuka putih
- 1 sdm gula pasir
- ¼ sdm minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt cabai halus atau sesuai selera
- 1 sdm minyak goreng, panaskan
- 1 sdt bawang putih halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan mi, rebus hingga matang selama 1 menit. Angkat, campur dengan 1 sdm kecap asin dan ¼ sdt minyak wijen. Dinginkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan daging, rebung, dan *szeuchuan preserved vegetable*. Beri garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan kaldu. Masak hingga agak kering. Taburi bumbu penyedap dan saus, aduk rata. Siram di atas mi.

628. CA MI KARI

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm irisan daun bawang bagian putihnya
- 1 sdm bawang putih cincang
- 50 gr charsiuw vegetarian, iris halus memanjang
- 1 sdt bumbu kari
- 150 ml kaldu vegetarian
- 300 gr mi basah
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin

* ½ buah paprika, iris halus memanjang
* 50 gr taoge, buang ekornya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan charsiuw dan bumbu kari, aduk-aduk. Tuang kaldu, masak hingga mendidih, tambahkan mi, beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, aduk dan masak hingga panas. Masukkan paprika dan taoge, masak sebentar. Taburi bumbu penyedap, aduk rata.
2. Angkat dan hidangkan selagi panas bersama 2 sdm kecap asin yang dicampur dengan ½ buah cabai merah yang diiris.

629. BIHUN ALA HONGKONG

BAHAN:

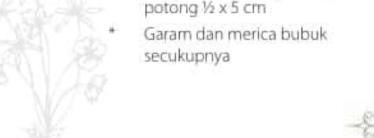
* 150 gr bihun
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 1 sdm irisan daun bawang kecil bagian putih
* 1 sdm bawang putih cincang
* 30 gr *szeuchuan preserved vegetable*, rendam, iris
* 50 gr charsiuw vegetarian, potong ½ x 5 cm
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 5-6 tetes *mushroom soy sauce* / 1 sdt kecap manis
* 100 ml kaldu vegetarian atau secukupnya
* 50 gr daun seledri import, potong ½ x 5 cm / 2 btg daun seledri
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 sdm Irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rendam bihun selama 20 menit. Angkat dan tiriskan, lalu gunting-gunting.
2. Panaskan minyak, tumis daun bawang dan bawang putih sampai harum aromanya. Masukkan *szeuchuan preserved vegetable* dan charsiuw, aduk-aduk. Masukkan bihun, beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan *mushroom soy sauce* / kecap manis. Tambahkan kaldu, aduk, lakukan hal yang sama hingga kaldu habis. Masukkan daun seledri, bumbu penyedap, dan irisan daun bawang. Aduk selama 1 menit, angkat.

630. CA BIHUN ALA SINGAPURA

BAHAN:

* 150 gr bihun medan
* 2 sdm minyak goreng
* 1 ½ sdm bumbu kari
* ½ siung bawang bombai, iris
* 50 gr charsiuw vegetarian, potong ½ x 5 cm

- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 125 ml kaldu vegetarian atau secukupnya
- 150 gr kucai kuning
- 40 gr taoge
- ½ lembar telur dadar iris
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam bihun selama 20 menit, angkat. Tiriskan. Gunting-gunting.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu kari hingga harum aromanya. Masukkan bawang bombai, aduk hingga harum kembali. Masukkan charsiuw, aduk-aduk. Tambahkan bihun. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, aduk hingga rata. Tuangkan kaldu sedikit demi sedikit. Masukkan kucai kuning, taoge, dan telur dadar, aduk hingga bihun matang. Taburi bumbu penyedap. Angkat dan hidangkan.

631. MISOA MINYAK WIJEN

BAHAN:

- 300 gr misoa, gunting-gunting
- 2 sdm minyak wijen, untuk menumis
- 1 sdt irisan halus jahe
- 500 ml kaldu vegetarian
- 15 gr jamur kuping hitam
- 2 butir telur mata sapi, goreng dengan minyak wijen
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
- 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rebus misoa sampai matang, angkat. Siram dengan air dingin.
2. Panaskan minyak wijen, tumis jahe sampai harum aromanya. Tuang kaldu vegetarian, masak hingga mendidih. Tambahkan jamur kuping hitam, telur mata sapi, dan misoa. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Masak hingga mendidih kembali. Taburi bumbu penyedap dan irisan daun bawang. Angkat. Hidangkan selagi panas.

632. BIHUN CA LABU KUNING

BAHAN:

- 150 gr bihun kasar
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm irisan daun bawang kecil bagian putih
- 100 gr daging labu kuning, iris halus memanjang
- ½ batang daun bawang, iris halus memanjang
- 1 sdm jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, iris halus memanjang

- 2 sdm Irisan halus wortel
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 100 ml kaldu vegetarian
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam bihun selama 20 menit. Angkat, tiriskan, lalu gunting-gunting.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang kecil hingga harum aromanya. Masukkan labu kuning, daun bawang, jamur kuping hitam, dan wortel, aduk-aduk. Masukkan bihun, beri garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk rata.
3. Tuangkan kaldu sedikit demi sedikit, aduk dan masak hingga matang. Angkat. Taburi bumbu penyedap, aduk rata.
4. Hidangkan.

633. KUETIAU GORENG

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 sdm bawang merah halus
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 50 gr kailan, potong-potong
- 50 gr charsiuw vegetarian (gluten rebus), potong-potong
- 400 gr kuetiau
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdt saus sambal
- 50 gr taoge, buang akarnya
- 1 sdm Irisan daun bawang kecil
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum aromanya. Masukkan telur, aduk rata. Masukkan kailan dan charsiuw, aduk sebentar. Masukkan kuetiau. Beri garam, merica bubuk, kecap asin, kecap manis, dan saus sambal, aduk sampai rata dan panas. Masukkan taoge, daun bawang, dan bumbu penyedap. Aduk selama 1 menit. Angkat dan hidangkan.

634. MI GORENG JAMUR HIOKO

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm irisan daun bawang kecil bagian putih
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, kukus dengan sedikit kecap asin dan gula selama 10 menit, angkat, iris halus
- 200 gr sawi putih, iris, siram dengan air mendidih, diamkan 10 menit, peras kering

- 3 sdm wortel iris
- 3 sdm paprika hijau iris
- 3 sdm paprika merah/ cabai merah iris
- 100 ml kaldu vegetarian
- 500 gr mi basah
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 ½ sdm saus tiram
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
- 1 sdm daun bawang kecil iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum aromanya. Masukkan jamur *hioko*, sawi putih, wortel, paprika hijau, dan paprika merah, aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang kaldu, masak hingga mendidih. Masukkan mi, beri garam, merica bubuk, kecap asin, dan saus tiram, aduk hingga rata dan matang. Taburi bumbu penyedap dan daun bawang, aduk.
3. Angkat dan hidangkan.

635. MI SAUS ABALON

BAHAN:

- 2 pak wonton mi (halus)
- ¼ sdt minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm daun bawang kecil iris, bagian putih
- ½ kaleng *abalon mushroom*
- 50 ml air *abalon mushroom* kaleng
- 1 sdm saus tiram
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- Sedikit minyak wijen
- Air tepung sagu secukupnya
- Bumbu penyedap jika suka
- Daun ketumbar, irisan halus daun bawang, dan irisan halus cabai merah secukupnya
- 50 gr baby kailan, rebus dengan sedikit minyak

CARA MEMBUAT:

1. Rebus wonton mi sampai matang. Angkat, siram dengan air dingin dan tiriskan.
2. Campur mi dengan minyak wijen dan kecap asin sampai tercampur rata. Susun dalam piring saji.
3. **Buat Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan *abalon mushroom* beserta airnya, beri saus tiram, garam, gula, merica bubuk, dan minyak wijen. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan air tepung sagu. Taburi bumbu penyedap.
4. Siramkan saus di atas mi, hias dengan daun ketumbar, irisan daun bawang, irisan cabai merah, dan baby kailan rebus.

636. KUETIAU SIRAM DENGAN TAOSI AYAM

BAHAN:

* 4 sdm minyak goreng
* 400 gr kuetiau
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm Irisan daun bawang kecil
* 1 sdm taosi
* 100 gr daging ayam vegetarian, iris halus memanjang
* 1 buah cabai merah, iris
* 1 buah cabai hijau, iris
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* 200 ml kaldu vegetarian
* Air tepung sagu secukupnya (1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air)
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 2 sdm minyak, tumis kuetiau sebentar, beri kecap asin, aduk rata. Angkat, tempatkan dalam piring saji.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan taosi, aduk-aduk. Tambahkan ayam, aduk sampai berubah warnanya.
3. Masukkan cabai merah dan cabai hijau. Beri garam, gula, merica bubuk, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan kaldu vegetarian. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat.
4. Taburi bumbu penyedap, siram di atas kwetiau. Hidangkan.

637. KUETIAU GORENG SAUS SATE

BAHAN:

* 5 sdm minyak goreng
* 400 gr kuetiau
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm bawang merah halus
* ½ siung bawang bombai, iris bulat
* 2 sdm saus sate
* 100 gr daging sapi vegetarian (gluten rebus), iris
* ½ buah paprika hijau, potong-potong
* ½ buah paprika merah, potong-potong
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt kecap manis
* 200 ml kaldu vegetarian
* Air tepung sagu secukupnya (1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air)
* 2 sdm wijen goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 3 sdm minyak, tumis kuetiau. Beri kecap asin, aduk rata. Angkat dan tempatkan di atas piring saji.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang

putih dan bawang merah sampai harum aromanya. Masukkan bawang bombai, aduk-aduk. Masukkan saus sate, aduk lagi. Tambahkan daging, paprika hijau, dan paprika merah. Beri garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan kecap manis. Tuang kaldu dan air tepung sagu, masak hingga mendidih. Angkat.

3. Siram di atas kuetiau, beri taburan biji wijen. Hidangkan.

638. VEGETARIAN SPAGHETTI

BAHAN:

* 1 pak spaghetti
* ½ sdt garam
* 2 sdm mentega / margarin
* 1 siung bawang bombai, potong dadu kecil
* 100 gr daging (gluten rebus), potong dadu kecil
* 100 gr tomat, rebus sebentar, buang kulitnya, potong kasar
* 2 sdm tomat pasta
* 3-4 sdm saus tomat
* 3 sdm saus inggris
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm gula pasir atau secukupnya
* 200 ml kaldu vegetarian
* 2 sdm kacang polong

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dan garam, masukkan spaghetti, masak hingga spaghetti matang selama 15-20 menit. Angkat, siram dengan air dingin. Tiriskan.
2. Panaskan mentega / margarin, tumis bawang bombai sampai harum dan berwarna kuning kecokelatan. Masukkan daging, aduk lagi. Beri tomat, pasta tomat, saus tomat, saus inggris, garam, gula, merica bubuk, dan kaldu. Masak hingga mendidih.
3. Tambahkan spaghetti, masak hingga saus agak mengental. Taburi kacang polong. Angkat.
4. Hidangkan.

639. KUETIAU CA DAGING SAPI

BAHAN:

* 4 sdm minyak goreng
* 400 gr kuetiau
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt bawang putih iris
* 1 sdm bawang merah iris
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 75 gr daging sapi (gluten goreng), iris tipis lebar
* 30 gr rebung kalengan, rebus, iris tipis lebar
* ½ buah paprika merah, potong-potong
* ½ buah paprika hijau, potong-potong
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm cuka putih

* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt minyak wijen
* 200 ml kaldu vegetarian
* Air tepung sagu secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 2 sdm minyak, masukkan kuetiau, aduk rata. Beri kecap asin, aduk dan angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum aromanya. Masukkan *chili bean sauce*. Aduk rata.
3. Masukkan daging, aduk rata. Tambahkan rebung, paprika merah, dan paprika hijau. Beri garam, merica bubuk, cuka, gula, minyak wijen, dan kaldu, aduk rata. Kentalkan dengan air tepung sagu. Taburi bumbu penyedap. Aduk dan angkat.
4. Hidangkan.

640. MI TEMPURA VEGETARIAN

BAHAN:

* 1 pak mi udon
* 1 buah ubi manis, potong-potong ½ cm, rendam
* 4 buah terung jepang, iris tidak putus, rendam
* 4 buah jamur *hioko* segar
* 4 lembar akar teratai, rendam
* 750 ml minyak goreng

ADONAN PENCELUP:

* 125 gr tepung terigu (ayak)
* ½ sdt *baking powder*
* 1 butir telur, kocok dan campur dengan air es menjadi 125 ml

SAUS TEMPURA:

* 100 ml air, masak dengan 1 sdm londashi sampai larut
* 25 ml saus *kikkoman*
* 25 ml *mirin*

PELENGKAP:

* Jahe halus secukupnya
* Lobak parut secukupnya
* 1 sdt wasabi

CARA MEMBUAT:

1. Rebus mi hingga matang. Angkat dan siram dengan air es. Tiriskan.
2. **Buat Adonan Pencelup:** Campur semua bahan pencelup, aduk perlahan hingga tercampur rata.
3. **Saus Tempura:** Masak semua bahan sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
4. Panaskan minyak goreng, ambil sepotong ubi, celupkan ke dalam adonan pencelup, lalu goreng sampai berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama untuk semua bahan ubi, terung, dan jamur.
5. Bagi saus tempura dalam 2 mangkuk. Beri jahe, lobak, dan wasabi, aduk rata.
6. **Cara Menghidangkan:** Ambil sedikit mi udon, celupkan ke dalam satu bagian saus tempura, angkat. Tempatkan dalam piring saji, hidangkan bersama tempura ubi, tempura terung, tempura jamur, tempura akar teratai, dan satu bagian saus tempura.

641. ANGSIO MI DAGING SAPI PEDAS ALA TAIWAN

BAHAN:

- 1000 gr daging sapi sengkel
- 1000 gr daging sapi sandung lamur
- 2 batang daun bawang kecil
- 5 cm jahe, memarkan
- Air secukupnya
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm jahe cincang
- 2 sdm angciu
- 1 sdm merica cina
- 100 ml *chili bean sauce*
- 3 buah bunga lawang (pekak)
- 5 cm kayu manis
- 50 gr gula batu
- 1 sdm merica butiran, bungkus
- 1000 gr mi
- 3 sdm minyak bawang
- 3 sdm kecap asin
- 300 gr sayur asin, potong kecil-kecil
- Bawang goreng secukupnya
- Daun bawang kecil cincang
- Minyak cabai secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sengkel dan sandung lamur dengan air, daun bawang kecil, dan jahe sampai mendidih, masak selama 5 menit. Angkat, buang airnya.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan merica cina, aduk rata. Tuangi angciu dan *chili bean sauce*, aduk sampai harum. Tambahkan bunga lawang, kayu manis, gula batu, merica butiran, dan air, masak sampai mendidih. Masukkan daging sengkel dan sandung lamur dengan api sedang kecil, masak sampai matang dan empuk. Angkat, potong 4 x 6 x ½ cm.
3. Masak air sampai mendidih, rebus mi sampai matang. Angkat dan tiriskan. Campur mi dengan 3 sdm minyak bawang dan 3 sdm kecap asin, aduk rata.
4. Tempatkan 200 gr mi dalam mangkuk saji, susun 2 potong daging sengkel dan 2 potong sandung lamur di atasnya. Siramkan dengan kuah daging. Hidangkan dengan tumisan sayur asin, bawang goreng, daun bawang kecil, dan 1 sdm minyak cabai.
5. **Tumisan Sayur Asin:** Panaskan minyak, tumis sayur dengan 1 sdm gula pasir, aduk sampai kering. Angkat.

642. CA KUETIAU MI MEDAN

BAHAN:

- 12 ekor udang sedang besar, kupas
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 2 batang caisim, potong 2 cm
- 300 gr mi basah
- 300 gr kuetiuw

* 3 butir telur, kocok sebentar
* 2 sdm saus sambal, siap pakai
* 2 sdm kecap asin
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 5 sdm taoge, buang akarnya
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 2 buah lap chong kukus, potong 12 bagian

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan udang, lap kering. Lumuri udang dengan garam dan merica bubuk selama 5 menit hingga bumbu meresap. Tumis udang dengan minyak hingga berubah warna. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum aromanya. Masukkan saus sambal, aduk rata. Masukkan mi basah, kuetiau, kecap asin, garam, dan merica bubuk, aduk sebentar, dorong kuetiuy dan mi ke pinggir. Masukkan telur kocok, diamkan sebentar sampai bawah telur agak kering, aduk dan campur hingga rata. Terakhir tambahkan taoge dan daun bawang, aduk rata. Angkat.
3. Tempatkan kuetiau mi dalam 3 pirang saji, letakkan tumisan udang dan potong lap chong di atasnya. Hidangkan.

643. HAI MI [MI UDANG ALA SINGAPURA]

BAHAN:

* 1000 gr udang ukuran besar
* Garam secukupnya
* 1/2 sdt merica bubuk
* 1 sdt angciu
* Tepung sagu secukupnya, untuk melumuri
* 200 gr taoge, buang akarnya
* Kangkung secukupnya, cuci bersih
* 1000 gr mi kasar
* Minyak bawang secukupnya
* Kecap asin secukupnya
* Bawang goreng secukupnya

KUAH:

* 2 liter air
* 1 ekor buntut babi/ 500 gr buntut sapi, potong-potong
* 300 gr daging babi kapsim/ daging sapi
* 12 siung bawang putih dengan kulit
* 5 cm jahe, memarkan
* 1 sdm merica butiran, bungkus
* 50 gr udang kering, rendam
* 2 batang daun bawang kecil, ikat
* 1 sdm kecap hitam
* Garam secukupnya
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan garam, merica bubuk, angciu, dan tepung sagu selama 15 menit hingga bumbu meresap. Rebus udang sampai matang, angkat.
2. Rebus taoge sebentar, angkat dan tiriskan.

3. Rebus kangkung sebentar, angkat dan tiriskan.

4. **Buat Kuah:** Masak semua bahan untuk kuah hingga mendidih. Masak kembali dengan api kecil selama 30 menit hingga matang. Angkat daging babi/ daging sapi.

5. Rebus 200 gr mi [untuk I porsi] hingga matang. Campur dengan 1 sdm minyak bawang dan 1 sdm kecap asin, aduk rata.

6. Masukkan taoge, mi, kangkung, buntut babi/ekor sapi, irisan daging babi/ daging sapi, dan udang rebus. Siram kuah, taburi bawang goreng. Kuah juga dapat ditempatkan secara terpisah dalam sebuah mangkuk kecil. Hidangkan dengan sambal kecap.

7. **Sambal Kecap:** 2 buah cabai merah, potong kecil campur dengan 5 sdm kecap manis.

644. BAKMI DAGING SAPI PEDAS DAN GURIH

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm angciu
- 1 sdm cabai merah cincang
- 1 sdm taoco
- 1 sdm *hoisin sauce*
- 2 sdm *chili bean sauce*
- 50 gr udang kering, rendam, potong-potong
- 250 gr daging sapi, potong 1x1cm
- 1 potong tahu kuning, potong 1x1cm
- 100 gr rebung segar, potong 1x1cm
- 100 gr kacang kedelai segar
- 1 sdm kecap asin
- Garam secukupnya
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- 1000 gr mi kasar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan angciu, taoco, *hoisin sauce*, *chili bean sauce*, dan cabai, aduk sampai rata. Masukkan udang kering, daging sapi, tahu kuning, rebung, kacang kedelai, kecap asin, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, masak sampai matang dan air menyusut. Angkat.

2. Masak mi ke dalam air mendidih sebentar. Angkat, siramkan dengan air dingin, dan tiriskan. Beri 3 sdm kecap asin dan 3 sdm minyak bawang, aduk rata.

3. Tempatkan 200 gr mi dalam mangkuk saji. Beri tumisan daging di atasnya. Hidangkan.

645. BAKMI DAGING DENGAN SZEUCHUAN PRESERVED VEGETABLE

BAHAN:

* 200 gr *szeuchuan preserved vegetable*
* 300 gr daging babi/daging ayam, potong kasar
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk dan gula pasir secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 150 gr rebung, iris halus memanjang
* 600 ml kaldu ayam
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 600 gr mi kasar
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm minyak bawang
* Daun bawang kecil cincang
* Minyak cabai secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam *szeuchuan preserved vegetable* selama 5 menit, iris halus memanjang. Tumis dengan 1 sdm minyak hingga harum.
2. Lumuri daging babi/daging ayam dengan kecap asin, merica bubuk, gula, dan tepung sagu selama 15 menit.
3. Didihkan kaldu ayam, masukkan daging babi/daging ayam dan rebung, masak sampai mendidih. Beri kecap asin, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Angkat.
4. Masak mi ke dalam air mendidih sampai matang. Angkat. Campur dengan 2 sdm kecap asin dan 2 sdm minyak bawang.
5. Bagi mi menjadi 3 mangkuk. Siram dengan kuah berbumbu, beri 1 sdm *szeuchuan preserved vegetable*, daun bawang kecil, dan 1 sdm minyak cabai. Hidangkan.

646. BAKSO UDANG HAVERMOUTH

BAHAN:

* 300 gr udang kupas, cincang
* 150 gr filet daging ayam, cincang
* 50 gr lemak ayam
* l sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1½ putth telur
* 3 sdm tepung sagu
* 2 sdt minyak wijen
* 3 sdm air
* 5 kuning telur asin bagi menjadi 12 bagian
* 2 kuning telur, kocok
* 50 gr *havermouth*

RAGOUT CABAI RAWIT:

* 2 sdm mentega
* 2 sdm irisan daun bawang kecil
* 2 sdm irisan cabai rawit
* (1 sdm gula pasir • 2 sdm susu

bubuk • Garam secukupnya • 50 gr *havermouth*} **campur jadi satu**

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang cincang, daging ayam cincang, dan lemak. Beri gula, garam, merica bubuk, putih telur, tepung sagu, minyak wijen, dan air. Aduk rata dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 2–4 jam.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan bakso, isikan kuning telur asin ke dalamnya. Lumuri bakso dengan kunirng telur, lalu gulingkan pada *havermouth* hingga rata.
3. Goreng bakso hingga berwama kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Letakkan pada wadah saji yang telah diberi ragout cabai rawit.
4. **Ragout Cabai Rawit:** Panaskan mentega. Goreng daun bawang dan cabai rawit hingga harum aromanya dan kering. Masukkan campuran *havermouth*, aduk-aduk dengan api kecil hingga tercampur rata. Angkat dan hidangkan dengan bakso.

647. ANGSIO BAKSO UDANG

BAHAN:

UNTUK BAKSO:

- Lihat resep Bakso Udang *Havermouth*

UNTUK MASAKAN ANGSIO:

- 10 buah cabai kering, rendam air hangat, potong 2 cm
- {1 sdt bawang putih halus • 1 sdt jahe cincang • 1 sdm angciu • 2 sdm irisan sayur asin • 2 buah jamur *hioko*, potong dadu kecil • 3 sdm cuka hitam • 2 sdm gula pasir} **Campuran saus**
- I sdm kecap asin
- sdt *mushroom soy sauce*
- 1 sdt minyak wijen
- 3 sdm air, campur dengan 1 sdt tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Buat bakso goreng (lihat resep Bakso Udang *Havermouth*).
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis cabai kering sampai berubah warna. Masukkan bawang putih dan jahe, aduk sampai harum aromanya. Tuangi angciu. Masukkan sayur asin dan jamur *hioko*, aduk rata. Beri saus dan campuran minyak wijen, masak hingga mendidih dan matang. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
3. Masukkan bakso udang goreng, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Hidangkan.

648. BAKSO SEAFOOD

BAHAN:

- 100 gr filet ikan tenggiri/ekor kuning, cincang halus
- 100 gr udang kupas, cincang

* 50 gr daging kepiting/rajungan matang, suwir-suwir
* 25 gr lemak ayam, potong kecil sebesar kacang hijau
* 1 sdt gula pasir
* sdt garam
* 1/2 sdt merica bubuk
* 25 gr *waterchesnut*/bangkuang, cincang
* 1 sdt bawang putih halus
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, cincang
* 1 sdt minyak wijen
* 1 butir telur
* 5 sdm tepung terigu

SAUS PLUM:

* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdm saus sambal
* 4 sdm *plum sauce* atau 4-6 buah plum kering, ambil dagingnya, haluskan
* 200 ml air
* 1/2 sdt gula pasir
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ikan, udang, daging kepiting, dan lemak serta semua bahan lainnya. Aduk-aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit hingga lengket. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan agak pipih.
2. Panaskan minyak, goreng bakso hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Masukkan bakso kembali ke minyak panas, goreng lagi sebentar, angkat dan tiriskan.
3. **Saus Plum:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Masukkan *plum sauce*, saus sambal, air, gula, dan garam. Masak dengan api kecil hingga mengental dan matang.
4. Sajikan bakso dengan saus plum.

649. BAKSO IKAN PELANGI

BAHAN:

* 250 gr filet ikan tenggiri, keruk dengan sendok
* 2 sdm tepung maizena
* 1 putih telur
* 1 sdt gula pasir
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm air perasan jahe
* 2 sdm air es
* 1 sdt *baking powder*
* 3 sdm bangkuang cincang

UNTUK BALUTAN:

* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus
* 50 gr daging asap,iris halus
* 1 butir telur ayam rebus, iris halus
* 2 btg daun bawang, iris bagian yang hijau

KUAH:

* 200 ml kaldu
* Garam secukupnya
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Simpan daging ikan dalam lemari pendingin selama 4 jam.
2. Campur daging ikan bersama tepung maizena, putih telur, gula, garam, merica bubuk, minyak goreng, air perasan jahe, air es, dan *baking powder*. Aduk dengan mikser hingga tercampur rata dan menjadi adonan yang lengket.
3. Campur adonan ikan dengan bangkuang, aduk-aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 1 menit. Bentuk menjadi bulatan-bulatan bakso. Gulingkan pada bahan balutan sampai rata sambil ditekan-tekan. Susun dalam wadah tahan panas, kukus selama ± 20 menit hingga matang. Angkat.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, beri garam. Kentalkan dengan air tepung sagu.
5. Sajikan bakso kukus dengan disiram kuah di atasnya.

650. BAKSO DAGING

BAHAN:

* 300 gr daging babi/ayam, cincang
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* 1/2 sdt merica bubuk
* 3 sdm air bawang jahe
* 1 butir telur, kocok sebentar
* l sdt kecap asin
* 1 sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan garam, aduk dengan tangan selama 30 detik. Masukkan gula, merica, air bawang jahe, telur, *mushroom soy sauce*, dan tepung sagu. Aduk-aduk dengan tangan selama 2-3 menit dalam gerakan satu arah sampai menjadi adonan yang lengket. Masukkan ke dalam lemari es selama 4 jam.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan. Goreng sampai matang dan berwama kuning kecokelatan atau bisa juga dimasukkan dalam air mendidih, lalu masak hingga matang.
3. **Air Bawang Jahe:** (1 batang daun bawang kecil, potong-potong • 4 lembar jahe, memarkan l • 5 sdm air) campur remas airnya

651. ANGSIO SAPO BAKSO

BAHAN:

BAKSO:

* 500 gr daging babi samcam/ daging ayam,cincang kasar
* 3 sdm bangkuang cincang
* 2 sdm irisan batang seledri
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 3 sdm air bawang jahe
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm tepung sagu
* 1 butir telur

ANGSIO:

* 500 gr sawi putih, cuci bersih, potong-potong
* 2 sdm minyak goreng
* 15 siung bawang putih dengan kulit
* 5 lembar jahe
* 1 sdm angciu
* 250 ml kaldu
* ½ sdm *mushroom soy sauce*
* 2 sdm kecap manis
* 1 sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* I sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. **Bakso:**
   - Campur daging dengan garam, aduk dengan tangan selama 30 detik. Masukkan gula, merica, air bawang jahe, telur, kecap, dan tepung sagu. Aduk-aduk dengan tangan selama 2-3 menit dalam gerakan satu arah sampai menjadi adonan yang lengket dan tercampur rata.
   - Masukkan ke dalam lemari es selama 4 jam.
   - Bentuk adonan menjadi 8-10 bulatan bakso. Goreng sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. **Angsio:**
   - Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Tuangi angciu. Masukkan sawi putih, tumis sebentar. Letakkan di dasar mangkuk sapo. Masukkan bakso goreng.Tuangkan kaldu, beri *mushroom soy sauce*, kecap manis, gula, garam, dan merica. Masak sampai mendidih dan matang selama ±20 menit. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
3. Hidangkan.

652. BAKSO CUMI GORENG

BAHAN:

* 150 gr daging ikan ekor kuning
* I50 gr daging cumi
* 2 sdm garam
* 1 sdm gula pasir
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt *baking powder*
* 150 ml air jahe daun bawang (air dari rendaman 1 sdm potongan daun bawang dan 10 lembar jahe yang dimemarkan)
* Tepung sagu secukupnya
* 1 butir telur kocok
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Keruk daging ikan menggunakan sendok, simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.
2. Lap kering daging cumi, potong kecil-kecil, haluskan. Simpan dalam lemari es.
3. Haluskan daging ikan dan cumi bersama garam menggunakan mikser hingga halus.
4. Masukkan gula, merica bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Masukkan

air jahe bawang sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil terus dimikser hingga lengket. Angkat. Remas-remas adonan dengan tangan selama 1-2 menit.

5. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang, lalu rendam dalam air es selama 2-3 jam.
6. Rebus air hingga hangat, masukkan bulatan-bulatan adonan. Masak hingga matang dan mengapung. Angkat dan tiriskan.
7. Gulingkan bakso cumi pada tepung sagu, lumuri dengan kocokan telur, lalu gulingkan pada tepung panir sampai rata.
8. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

653. BAKSO SAPI KUKUS DENGAN KEMBANG TAHU

BAHAN:

* 250 gr daging sapi cincang
* 1 sdt gula pasir
* Merica secukupnya
* Garam secukupnya
* 1 sdt soda kue
* ½ sdt minyak wijen, untuk bumbu bakso
* 1 butir telur kocok
* 2-3 sdm tepung sagu
* 50 ml air
* 30 gr lemak ayam, potong kecil-kecil
* 1 sdm kulit jeruk, rendam, iris halus
* 50 gr kembang tahu, rendam air, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi dengan bumbu bakso. Aduk rata dengan tangan, tuangkan air sedikit demi sedikit hingga habis, aduk kembali hingga adonan lengket.
2. Tambahkan potongan lemak ayam dan kulit jeruk, aduk rata. Bentuk adonan menjadi bola-bola sedang.
3. Tempatkan bakso dalam wadah tahan panas. Kukus bakso selama ± 10 menit dengan api besar hingga matang. Angkat, hidangkan bersama kembang tahu goreng.

654. BAKSO AYAM

BAHAN:

* ½ butir bawang bombai, potong dadu kecil
* 200 gr filet dada ayam, rebus, potong kecil sebesar kacang hijau
* 50 gr daging ham/asap. potong kecil sebesar kacang hijau
* 2 buah jamur *hioko*, rendam air hangat, cincang kasar
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 3 sdm mentega
* 5 sdm tepung terigu
* 100 ml susu cair, campur dengan 100 ml kaldu

UNTUK MEMANIR:

* 50 gr tepung terigu
* I butir telur kocok
* 100 gr tepung panir
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan ayam, daging asap, jamur *hioko*, aduk-aduk hingga harum. Beri garam, gula, dan merica, aduk rata.
2. Panaskan mentega, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai adonan lembut. Angkat, masukkan tumisan ayam, aduk rata. Dinginkan.
3. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang. Gulingkan pada tepung terigu selapis tipis, lalu celupkan ke telur kocok, terakhir gulingkan pada tepung panir.
4. Panaskan minyak, goreng bakso ayam hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan bersama saus sambal dan *mustard*.

655. BAKSO NGOHIANG

BAHAN:

* 500 gr daging babi/daging paha ayam, cincang halus
* 50 gr lemak babi/lemak ayam, potong kecil sebesar kacang hijau
* 150 gr udang, cincang kasar
* ½ sdt ngohiang
* 2 sdm tepung sagu
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt gula pasir atau sesuai selera
* ½ sdt kecap manis
* 2 butir telur
* 5 sdm tepung panir
* 100 gr *waterchesnut*/bangkuang cincang
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 sdt jahe cincang
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng
* Tusuk sate secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan lemak, udang, ngohiang, garam, merica, gula, kecap manis, telur, tepung panir, *waterchesnut*/ bangkuang, tepung sagu, bawang putih, dan jahe sampai tercampur rata. Aduk dengan tangan dari satu arah selama 2 menit sampai lengket.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng bakso hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat.
4. Tusuki tiga butir bakso untuk setiap satu tusuk sate. Hidangkan.

656. BAKSO KAMBING

BAHAN:

* 300 gr daging kambing cincang

- 100 gr bawang bombai cincang
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm irisan batang daun bawang
- Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
- 50 gr tepung panir
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan bawang bombai, telur, bawang putih, jahe, irisan daun bawang, garam, gula, merica, dan tepung panir, aduk-aduk dengan tangan dari satu arah sampai tercampur rata dan lengket selama 2 menit.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan oval atau sesuai selera, masukkan ke dalam lemari es selama ±1 jam. Panaskan minyak, goreng bakso sampai matang dan berwarma kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan.

657. BAKSO TAHU PEDAS

BAHAN:

- 150 gr daging sapi cincang
- 2 potong tahu cina, pres agak kering
- 1 butir telur
- ½ sdt jahe cincang
- 3 sdm bangkuang cincang
- ½ sdt kulit jeruk, cincang, rendam
- Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm minyak goreng
- ½ sdt minyak wijen
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung sagu
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dan tahu dengan semua bahan hingga tercampur rata. Aduk-aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit hingga lengket.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang, lalu pipihkan.
3. Panaskan minyak, goreng bakso sampai berwama kuning kecokelatan dan matang. Angkat, sajikan dengan saus sambal.

658. BAKSO TAHU BALUT KACANG

BAHAN:

- 2 potong tahu cina, peras aimya
- 100 gr daging ayam cincang
- 1 sdm udang kering, rendam, cincang
- 2 buah jamur *hioko*, rendam air, potong kecil-kecil, cincang

* 1 sdm tongcai, cincang
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 2 sdm tepung sagu
* ½ sdt minyak wijen
* 1 putih telur
* 100 gr kacang mede/tanah, cincang
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Buang bagian kulit tahu cina, tekan-tekan hingga hancur.
2. Campur tahu dengan daging ayam, udang kering, jamur *hioko*, tongcai, garam, merica, gula, tepung sagu, minyak wijen, dan putih telur, aduk sampai tercampur rata.
3. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang. Gulingkan pada kacang mede/kacang tanah sampai terbalut rata. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat.

659. BAKSO TALAS GORENG

BAHAN:

* 400 gr talas kukus, haluskan
* 1 butir telur
* 2 sdm tepung terigu
* 10 gr udang kering, rendam, cincang, tumis hingga harum
* 50 gr ayam rebus, potong kecil sebesar kacang hijau
* 50 gr charsiuw ayam/daging asap, potong kecil
* 50 gr udang rebus, potong kecil
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 2 sdm minyak goreng
* 2 sdm kecap asin
* 2 sdm bawang merah goreng

UNTUK MEMANIR:

* 100 gr tepung terigu
* 2 butir telur, kocok
* 1 sdm susu cair
* 100 gr tepung panir
* Tepung terigu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur talas dengan telur dan tepung terigu sampai tercampur rata. Masukkan udang kering, ayam, charsiuw, dan udang. Beri garam, gula, merica, minyak goreng, dan kecap asin, aduk rata. Tambahkan bawang goreng, aduk.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan oval, masukkan ke dalam lemari es selama 2 jam hingga agak mengeras.
3. Lumuri adonan pada tepung terigu, gulingkan dalam telur kocok, terakhir gulingkan kembali pada tepung panir sampai rata.
4. Panaskan minyak, goreng bakso hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan.

660. BAKSO UDANG KUKUS

BAHAN:

* 300 gr udang kupas, cincang kasar
* 50 gr bangkuang, cincang kasar
* 1 sdm wortel cincang
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 butir telur
* 1 sdt bawang putih cincang
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm tepung terigu
* I sdm tepung sagu
* I sdm minyak goreng/50 gr lemak ayam yang dipotong kecil
* 1 sdt minyak wijen

HIASAN:

* Wortel secukupnya
* Mentimun secukupnya
* Jamur kuping yang telah direndam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang cincang, bangkuang, dan semua bahan untuk bakso. Aduk rata dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 2-4 jam.
2. Bentuk adonan bakso menjadi bulatan-bulatan oval. Tempatkan setiap bulatan bakso pada seiris wortel dan mentimun. Beri mata dari jamur kuping hingga menyerupai ikan. Lalu kukus dengan api besar selama ±10 menit hingga matang. Angkat dan hidangkan.

661. BAKSO SAPI GORENG

BAHAN:

* 300 gr daging sapi cincang, masukkan ke dalam lemari es selama 4 jam
* ½ sdt garam
* 1 sdt *baking powder*
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 butir telur, kocok
* 3 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* ½ sdt minyak wijen
* 100 gr *waterchesnut*/bangkuang cincang
* 1 butir telur, kocok
* Tepung panir secukupnya

SAUS ASAM MANIS:

* 3 sdm saus tomat
* 1 sdm cuka
* 1 sdm saus sambal
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* 200 ml air
* ±1 sdt tepung sagu
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi dan garam sampai tercampur rata, aduk- aduk

dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 1 menit. Masukkan *baking powder*, merica bubuk, gula, telur, tepung sagu, minyak goreng, dan minyak wijen, aduk lagi dari satu arah selama 2 - 3 menit sampai lengket. Tambahkan *waterchesnut*/bangkuang, aduk rata. Buat adonan menjadi bulatan-bulatan bakso. Lumuri telur. gulingkan pada tepung panir.

2. Goreng bakso hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan saus asam manis.
3. **Saus Asam Manis:** Campur semua bahan jadi satu, masak sampai mendidih dengan api kecil hingga airnya tinggal setengahnya dan matang. Angkat.

662. BAKSO DAGING BESAR DENGAN SAWI PUTIH

BAHAN:

* 200 gr daging cincang sapi / babi
* 2 sdm bangkuang cincang
* 50 gr kentang rebus, kupas, haluskan
* 2 sdm jamur kuping hitam / jamur *hioko* rendam, haluskan
* 1 butir telur
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdt tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 100 gr sawi putih, potong-potong
* Garam secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdm *mushroom soy sauce* bumbu campuran
* 300 ml air
* 1 sdt tepung sagu
* 25 gr suun, rendam selama 30 menit

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging cincang dengan bangkuang, kentang, jamur kuping hitam/jamur *hioko*, telur, garam, merica bubuk, jahe, tepung sagu, dan minyak sampai tercampur rata.
2. Bagi adonan menjadi 6 - 8 bagian, bentuk bulat.
3. Masak bakso dengan sawi putih dan bumbu campuran sampai bakso matang dan sawi putih empuk. Tambahkan suun. Masak kembali sebentar, angkat. Hidangkan.

663. BAKSO BIJI JAGUNG MANIS

BAHAN:

* 150 gr daging cincang babi/ daging sapi
* 1 sdm tepung sagu
* Garam,gula, dan merica bubuk secukupnya
* 1 butir telur, kocok
* Minyak wijen secukupnya
* 1 sdt minyak goreng

* Tepung sagu secukupnya, untuk taburan
* 10 gr biji jagung manis

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan tepung sagu, garam, gula, merica bubuk, telur, minyak wijen, dan minyak goreng sampai tercampur rata. Aduk dari satu arah 2 – 3 menit sampai tidak lengket di tangan.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang. Taburi tepung sagu.
3. Gulingkan pada biji jagung sampai rata. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Susun dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi sedikit minyak.
5. Didihkan air dalam kukusan. Kukus adonan selama 8 – 10 menit sampai matang.
6. Angkat dan hidangkan.

664. KARI BAKSO DAGING SAPI

BAHAN:

* 150 gr daging sapi cincang
* 1 lembar roti tawar, buang bagian yang keras,
* rendam dengan susu cair
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 11 gr bangkuang, cincang kasar
* 2 sdm minyak goreng
* ½ buah bawang bombai, cincang kasar
* 1 sdm bumbu kari bubuk
* Gula pasir secukupnya
* 25 gr kentang, potong dadu besar
* 20 gr wortel, potong dadu besar
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 150 ml susu cair

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan daging sapi dengan roti, garam, gula, merica bubuk, dan bangkuang sampai tercampur rata, aduk dari satu arah selama 2 menit. Bentuk bulatan-bulatan sedang. Goreng dengan minyak panas sedang sebentar. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum aromanya. Masukkan bubuk kari dan sedikit gula. Aduk lagi sampai harum. Tambahkan kentang dan wortel. Beri garam, gula, merica bubuk, dan susu. Aduk-aduk, masak hingga matang.
3. Angkat, hidangkan dengan nasi atau roti panggang.

665. BAKSO AYAM BENTUK NANAS

BAHAN:

* 150 gr daging ayam cincang (dada/paha) / babi
* 100 gr udang kupas, potong kecil, seperti kacang hijau

* 1 butir telur, kocok
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 100 gr biji jagung manis atau secukupnya
* Kapri secukupnya, belah dua, potong *miring*, rendam sedikit minyak supaya tetap hijau
* Sendok makan cina, olesi dengan sedikit minyak
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. **Bakso Ayam:** Campur daging ayam / babi dengan udang, telur kocok, garam, gula, merica bubuk, kecap asin, minyak wijen, tepung sagu, dan minyak goreng sampai tercampur rata. Aduk selama 2 menit dari satu arah sampai licin dan tidak lengket. Masukkan ke dalam lemari es selama 4 jam.
2. Letakkan adonan di atas sendok makan cina, ratakan dengan air. Letakkan biji jagung di atas. Ujungnya tusuk dengan lima irisan kapri seperti daun nanas.
3. Didihkan air dalam kukusan, masukkan sendok, kukus selama 10 menit sampai matang. Angkat.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

666. BAKSO AYAM GORENG DENGAN BIJI WIJEN

BAHAN

ADONAN AYAM:

* 150 gr daging ayam cincang
* 100 gr udang cincang
* 1 sdm udang kering, rendam sampai lunak, cincang
* 2 sdm irisan halus jamur kuping hitam
* 25 gr bangkuang cincang kasar
* 10 gr wortel cincang kasar
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdt minyak goreng
* 2 sdm tepung sagu
* 25 gr wijen putih
* 25 gr wijen hitam
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan untuk adonan ayam, aduk selama 3 menit sampai rata dan lengket dari satu arah.
2. Bentuk adonan ayam dengan menggunakan dua buah sendok makan hingga berbentuk bulat lonjong, gulingkan pada biji wijen hingga permukaannya rata tertutup wijen.
3. Panaskan minyak, goreng adonan ayam sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan.

667. BAKSO GORENG SPESIAL DENGAN NASI

BAHAN:

- 250 gr filet daging ikan tenggiri
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdm air jahe
- 1 sdm tepung sagu
- 1 putih telur
- 2 potong es batu
- 2 sdm udang kering, cincang
- 1 sdm wortel cincang
- 1 sdm jamur *hioko* cincang
- 1 sdm daun ketumbar cincang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 3 piring nasi
- 1 ikat bayam, petiki daunnya
- {1 siung bawang putih, memarkan • 1 sdm minyak goreng • ½ sdt garam} **untuk merebus bayam**

SAMBAL NANAS:

- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 buah cabai merah, haluskan
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm cuka beras
- 1 sdm gula pasir
- 75 gr nanas, parut
- 200 ml air
- ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ikan dengan garam, gula pasir, merica bubuk, minyak goreng, air jahe, tepung sagu, dan putih telur. Aduk hingga rata.
2. Cincang daging ikan berbumbu bersama-sama es batu hingga es mencair. Lalu masukkan udang kering, wortel, jamur *hioko*, dan daun ketumbar. Aduk sampai tercampur rata. Bentuk bulat dan pipihkan.
3. Panaskan minyak, goreng adonan sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Buat Sambal Nanas:** Campur semua bahan kecuali larutan tepung sagu, masak hingga mendidih. Tuangkan cairan tepung sagu, aduk hingga mengental dan matang. Angkat.
5. Rebus bayam dengan air secukupnya, beri bawang putih, minyak, dan garam hingga lunak. Angkat, tiriskan.
6. Tempatkan nasi, bakso goreng, dan bayam rebus di piring saji. Hidangkan dengan sambal nanas.

668. BAKSO UDANG GORENG

BAHAN:

- 300 gr udang ukuran sedang, kupas
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak goreng
- 1 putih telur
- 1 ½ sdm tepung sagu

* 2 es batu bentuk dadu
* 4 buah *waterchesnut* cincang
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

* 2 siung bawang putih, haluskan
* 1 sdt cabai merah, haluskan
* 1 sdm cuka
* 1 sdm gula pasir
* 200 ml air
* ½ sdt garam
* ½ sdt tepung maizena, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Simpan udang dalam lemari pendingin selama 4 jam, keluarkan, cincang halus.
2. Campur udang cincang dengan jahe, garam, gula, merica bubuk, minyak, telur, tepung sagu, es batu, dan *waterchesnut*, aduk rata dan es mencair.
3. Buat bulatan-bulatan sedang, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Saus:** Campur dan masak semua bahan kecuali cairan tepung maizena hingga mendidih. Masukkan cairan tepung maizena, aduk hingga kental dan matang. Angkat.
5. Hidangkan bakso goreng dengan sausnya.

669. BAKSO UDANG GORENG DENGAN JAMUR KUPING

BAHAN:

* 100 gr udang cincang
* 100 gr daging babi cincang
* 2 sdm jamur kuping, rendam, iris halus
* 25 gr bangkuang, cincang
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 2 butir telur, kocok
* 1 sdm minyak goreng
* 2 sdm tepung sagu
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm irisan tipis daun bawang
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan hingga rata, aduk lagi selama 2-3 menit. Masukkan ke dalam lemari es, diamkan selama 4 jam.
2. Keluarkan dari lemari es, buat bulatan-bulatan sedang. Goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan.

670. BAKSO DAGING DENGAN TRIPANG

BAHAN:

* 200 gr tripang basah, potong-potong
* {6 lembar irisan jahe • 1 batang daun bawang, potong-potong •
* 1 sdm kecap asin • 100 ml air} untuk bumbu tripang

- {100 gr daging cincang ayam • 1 buah jamur *hioko*, cincang • 2 sdm cincangan bangkuang • 1 sdt irisan daun bawang kecil • ½ sdt jahe cincang • 1 sdt kecap asin • Garam secukupnya • Gula pasir secukupnya • Merica bubuk secukupnya • ½ sdt minyak wijen • 1 sdm tepung sagu } **untuk membuat bakso**
- 1 ½ sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdm irisan bawang merah
- 4 lembar irisan jahe
- ½ batang daun bawang bagian putihnya, potong-potong
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 200 ml kaldu
- 8 lembar kapri
- 8 irisan wortel
- Air tepung sagu secukupnya
- ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Masak tripang dengan jahe, daun bawang, kecap asin, dan air. Masak selama 2 menit, buang airnya. Cuci dan tiriskan.
2. **Buat Bakso:**
   - Campur daging dengan semua bahan untuk bakso, aduk-aduk dengan gerakan satu arah hingga tidak lengket selama 3 menit. Masukkan lemari es, diamkan selama 2 jam.
   - Ambil adonan daging secukupnya, lalu buat bulatan-bulatan sedang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan daun bawang hingga harum. Masukkan jamur *hioko* dan tripang, aduk-aduk hingga harum.
4. Masukkan kecap asin, saus tiram, garam, merica, dan kaldu/ air, masak hingga mendidih.
5. Masukkan adonan, masak hingga matang dan mengapung selama 5 menit. Tambahkan kapri dan wortel, aduk rata.
6. Kentalkan dengan air tepung sagu, beri minyak wijen. Angkat dan hidangkan.

671. BAKSO VEGETARIAN GORENG

BAHAN:

- 250 gr talas matang, haluskan
- 30 gr gluten, potong dadu kecil sebesar kacang hijau
- 2 sdm chi chai, potong dadu kecil sebesar kacang hijau
- 2 sdm *waterchesnut*/bangkuang cincang
- 1 butir telur, kocok
- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdm bawang merah goreng, haluskan
- Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin

* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur talas dan gluten dengan chi chai, *waterchesnut*, telur, tepung sagu, bawang goreng, garam, gula, merica, kecap asin, dan bumbu penyedap sampai tercampur rata selama 1 – 2 menit. Bentuk bulat pipih. Goreng bakso hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal.

672. BAKSO SAPI GORENG PEDAS DENGAN SAUSAGE

BAHAN:

* 500 gr daging sapi cincang
* 2 potong sosis sapi, potong kecil-kecil
* 3 buah *waterchesnut*/ bangkuang, potong kecil-kecil
* 1 sdm jahe cincang
* 1 sdm irisan daun bawang kecil cincang
* 1 sdm cabai merah cincang
* 1 sdm kecap ikan
* 1sdt minyak wijen
* 1 sdt angciu
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 1 butir telur, kocok sebentar
* ½ sdt kulit jeruk kering
* 3 sdm tepung maizena
* 2 sdm air bawang jahe
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi cincang bersama bahan lainnya sampai tercampur rata dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang. Panaskan minyak, goreng adonan hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal manis.

673. BAKSO BABI/ AYAM PEDAS

BAHAN:

* 500 gr babi/ayam cincang
* 300 gr udang cincang
* 1 sdm jahe cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 5 buah *waterchesnut*/ bangkuang, cincang kasar
* 1sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm angciu
* 1 sdm minyak wijen
* 1-2 sdm saus sambal

- 2 butir telur, kocok sebentar
- 2 sdm air bawang jahe
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Saus sambal manis secukupnya
- Mentimun secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur babi/ayam dan udang bersama semua bahan isi, aduk dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai rata dan lengket, selama 3 menit. Angkat. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan bakso, goreng dengan api sedang sampai matang dan kuning kecokelatan. Angkat. Panaskan kembali minyak, goreng sebentar selama 2 menit lagi. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan dengan mentimun dan saus sambal manis.

674. BAKSO CUMI

BAHAN:

- 500 gr cumi-cumi, cincang halus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 1 putih telur
- 2 sdm air bawang jahe
- 2 potong es batu, hancurkan
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak secukupnya
- Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur cumi dengan garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, putih telur, air bawang jahe, es batu, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai licin dan lengket selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
3. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sedang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, goreng adonan sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Hidangkan dengan saus sambal manis.

675. BAKSO IMITASI SEAFOOD

BAHAN:

- 300 gr udang cincang kasar
- 6 batang *imitasi seafood*, cincang kasar
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm cabai merah cincang
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm angciu
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 butir telur, kocok
- 3 sdm tepung sagu
- Minyak goreng secukupnya
- Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang, *imitasi seafood*, dan bahan yang lainnya dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam. Keluarkan, bentuk bulatan-bulatan sedang.
2. Panaskan minyak, goreng adonan sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, hidangkan dengan saus sambal pedas.

676. SIU KIAU REBUS

BAHAN

KULIT:

* 370 gr tepung terigu cakra/ segitiga
* 160 ml air mendidih
* 80 ml air dingin
* 1 sdt garam
* 1 sdm minyak goreng

ISI:

* 300 gr daging ayam cincang
* 500 gr bokchoy, ambil bagian batangnya, seduh dengan air mendidih, peras sampai kering
* 1 sdm jahe (1 cm jahe, haluskan, peras dengan 1 sdm air)
* 1 sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm air
* 1 sdm tepung sagu
* 1 butir telur
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

SALAD:

* 300 gr mentimun, buang bijinya, iris tipis
* 50 gr suun, rendam sampai lunak, seduh dengan air mendidih, tiriskan
* 100 gr udang rebus, iris
* ½ sdt garam
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt minyak wijen
* Merica bubuk secukupnya

SAUS CUKA:

* 4 sdm cuka putih
* 2 sdm kecap asin
* 2 cm jahe, iris halus, rendam selama 5 menit
* 1 buah cabai, cincang

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan air mendidih, aduk rata dengan sumpit. Diamkan selama ± 3 menit. Masukkan air dingin, aduk dengan tangan sampai rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama ± 30 menit. Bagi adonan menjadi 4 bagian, giling dengan mesin giling mi. Caranya: giling 2 x pada gilingan no.1, lalu giling 2 x pada no. 2, giling 2 x pada no. 3, dan terakhir giling 1 x pada no. 4 hingga menjadi lembaran tipis. Jika tidak ada mesin giling mi bisa menggunakan kayu giling, giling sampai tipis ± 2 mm. Lalu cetak menggunakan *pastry cutter* atau tutup gelas diameter 7 - 9 cm.
2. **Isi:** Campur semua bahan sampai tercampur rata, aduk dari satu arah

selama 3 menit hingga agak lengket. Masukkan ke lemari es selama 1 jam.

3. Ambil selembar kulit, isi dengan adonan isi, bentuk seperti bulan sabit, pilin bagian pinggiran kulit. Ini yang disebut siu kiau.
4. Rebus siu kiau sampai terapung dan matang selama 3 - 4 menit. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus cuka dan pelengkap.
5. **Saus Cuka**: Campur cuka dan kecap asin hingga tercampur rata. Masukkan jahe dan cabai, aduk rata.
6. **Salad**: Campur semua bahan hingga tercampur rata. Masukkan ke lemari pendingin. Keluarkan saat akan segera disantap.

677. PANGSIT TAHU

BAHAN:

- 2 potong tahu air
- 750 ml kaldu
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- Air tepung sagu secukupnya
- 8 lembar wortel, iris tipis, rebus
- 8 lembar kapri rebus

ISI:

- 150 gr udang cincang
- 1 sdt daun bawang kecil, ambil bagian putihnya, iris halus
- 1 sdt jamur *hioko*, rendam, cincang
- 1 sdt bangkuang, cincang
- Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdt air jahe
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdt minyak goreng
- 1 sdm tepung sagu
- 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Iris tahu melintang tipis dengan ketebalan 0,1 cm, buang bagian kulit yang keras.
2. **Buat Isi:** Campur semua bahan hingga rata, aduk dari satu arah hingga rata dan lengket ± 2 menit.
3. Tempatkan irisan tahu di atas selembar kain basah, letakkan bahan isi di tengah, lipat segitiga. Tekan pinggirnya hingga lengket.
4. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan sedikit minyak goreng. Letakkan pangsit tahu di atasnya. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panaskan air hingga mendidih pada panci kukus, masukkan pangsit tahu. Kukus selama 4 menit hingga matang, angkat.
6. Didihkan kaldu, beri garam, merica, dan air tepung sagu, aduk hingga rata. Masukkan wortel dan kapri, masak sebentar. Angkat, siram di atas pangsit tahu. Hidangkan.

678. SUI CHIAW REBUS SAUS CUKA

BAHAN

KULIT:

- 185 gr tepung terigu

* ½ sdt garam
* 80 ml air mendidih
* 40 ml air dingin

ISI:

* 150 gr kol, buang tulangnya
* 75 gr daging babi/ sapi cincang
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus
* 1 siung bawang putih, haluskan
* 1 sdt jahe halus
* 1 sdm irisan batang daun seledri
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica secukupnya
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdt tepung sagu

SAUS CUKA:

* (2 sdm cuka putih • 1 sdt irisan jahe halus • 1 sdt daun ketumbar) campur rata

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:**
   - ❖ Campur tepung dengan garam, tuang air mendidih, aduk dengan sumpit.
   - ❖ Masukkan air dingin, aduk dengan tangan hingga tidak lengket.
   - ❖ Tutup dengan kain, diamkan selama 30 menit. Giling dengan gilingan mi/ gilingan kayu hingga ketebalan mencapai 2 mm. Masing-masing cetak bentuk bundar dengan diameter 9-11 cm.
2. **Isi:**
   - ❖ Iris kol hingga halus, seduh dengan air mendidih, diamkan selama 5 menit, peras hingga kering.
   - ❖ Campur daging dengan semua bahan dan bumbu, diamkan selama 3 menit. Masukkan kol, aduk hingga rata. Sisihkan.
3. Ambil selembar adonan kulit, isi dengan adonan isi, bentuk seperti kuotieh.
4. Didihkan air, masukkan sui chiaw. Masak hingga air mendidih lagi, tambahkan 1 gelas air. Masak kembali hingga mendidih dan sui chiaw terapung. Angkat dan tiriskan.
5. Tempatkan sui chiaw dalam piring saji, hidangkan dengan saus cuka.

679. SIOMAY AYAM ALA HONGKONG

BAHAN:

* 40 lembar kulit pangsit, bentuk bulat, diameter 7cm x 7cm
* Saus sambal secukupnya
* *Mustard* secukupnya

ISI:

* 150 gr udang, kupas kulitnya, potong kecil-kecil bentuk dadu
* 200 gr daging ayam, cincang
* 1 sdm daun bawang cincang
* 3 sdm *waterchesnut*/ bangkuang cincang
* I butir telur, kocok
* 2 sdm tepung maizena
* I sdm perasan air jahe (2 cm ruas jahe, haluskan, campur dengan 2 sdm air, peras airnya)
* 1/8 sdt merica bubuk

- 1 sdt gula pasir
- 1½ sdt garam
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm air
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur udang dengan semua bahan isi lainnya, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket, selama ± 3-4 menit.
2. Ambil selembar kulit pangsit, letakkan 2 sdt adonan isi di atasnya, genggam dengan tangan, ratakan permukaannya. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan hingga selesai.
3. Masak air pada panci kukus, setelah air mendidih, masukan siomay. Kukus siomai hingga matang selama ± 15 menit, angkat.
4. Hidangkan siomay dengan saus sambal dan *mustard*.

680. SIOMAY DAGING SAPI

BAHAN:

- 40 lembar kulit pangsit
- Saus asam manis secukupnya

ISI:

- 200 gr sawi putih, iris tipis panjang
- 200 gr daging sapi giling
- 1 siung bawang putih, haluskan
- 1 buah (50 gr) bawang bombai, potong kecil-kecil
- 20 gr *szeuchuan preserved vegetable* (sejenis lobak yang diawetkan), cincang kasar
- 100 gr rebung kalengan/segar, potong kecil memanjang
- 1 ruas (1 cm) jahe, cincang
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 1/8 sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdm kecap ikan
- .1 sdt minyak wijen
- 1 putih telur
- 1 sdm air
- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Rendam sawi putih dalam air mendidih selama 5 menit, angkat, tiriskan. Peras sawi putih sampai kering, sisihkan. Campur sawi putih bersama bahan isi lainnya, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai tercampur rata dan lengket, selama ± 4 menit.
2. Ambil selembar kulit pangsit, lipat bentuk segitiga, bentuk topi, isi bagian tengah dengan 1 sdt adonan isi. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan hingga habis.
3. Panaskan air hingga mendidih pada panci kukus, masukkan siomay. Kukus selama ±15 menit sampai matang, angkat.
4. Hidangkan siomay dengan saus asam manis.

681. PANGSIT GORENG

BAHAN:

* 35 lembar kulit pangsit
* 200 ml minyak goreng rendah kolesterol
* Sambal nanas secukupnya

ISI:

* 3 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, cincang
* ½ ruas (2 cm) jahe, cincang
* 150 gr daging ayam, cincang
* 100 gr udang, cincang
* (1 sdt garam • 1 sdt gula pasir • 1/8 sdt merica bubuk • 1 sdm kecap asin • ½ sdm kecap ikan • ½ sdm minyak wijen • 3 sdm air) untuk bumbu isi
* 2 sdm daun bawang cincang
* ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan daging ayam dan udang, aduk sampai berubah warna. Masukkan bumbu isi, aduk sampai tercampur rata, terakhir tambahkan bawang cincang dan cairan tepung sagu, aduk rata. Angkat.
2. Ambil kulit pangsit, beri 1 sdt adonan isi di bagian tengahnya, olesi pinggiran kulit pangsit dengan air agar mudah melekat, bawa ke bagian tengah, katupkan dan tekan dengan jari-jari tangan (cara membungkus sama dengan Dompet Pengemis Renyah).
3. Panaskan minyak, goreng sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Hidangkan pangsit goreng dengan sambal nanas.

682. PANGSIT PEDAS DAGING SAPI

BAHAN:

* 50 lembar kulit pangsit
* 1 sdm irisan daun bawang
* Saus pedas secukupnya
* Daun bawang kecil secukupnya

ISI:

* 250 gr daging sapi giling
* 30 gr bangkuang, cincang kasar
* 1 potong kulit jeruk kering, rendam 5 menit, iris halus
* 1 sdm irisan daun bawang
* 1 sdt irisan jahe
* ½ sdt bawang putih halus
* ¾ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdm kecap ikan
* ½ sdm minyak wijen
* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 1 sdm air
* I butir telur ayam
* 2 sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur semua bahan untuk isi, aduk dengan tangan dalam satu arah sampai agak lengket selama ± 4 menit.
2. Ambil selembar kulit pangsit, letakkan ½ sdt bahan isi pada sisi bawah kulit pangsit, lipat menjadi segitiga, satukan kedua ujungnya, rekatkan dengan air.
3. Masak air sampai mendidih, masukkan pangsit. Masak sampai matang, angkat, tiriskan. Hidangkan pangsit dengan disiram saus pedas dan ditaburi irisan daun bawang.

683. POPIAH

BAHAN:

* 20 lembar kulit lumpia atau
* 125 gr tepung terigu cakra
* 1 butir telur, kocok
* 250 ml susu non fat / air
* 1 sdt garam
* 1 siung bawang putih, haluskan
* Minyak goreng rendah kolesterol secukupnya, untuk mengoles

TUMIS LOBAK KERING:

* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 2 buah cabai merah, hilangkan bijinya, iris serong
* 3 buah cabai rawit (bila suka pedas)
* 100 gr lobak kering manis, potong kecil
* 1 sdt gula pasir

TUMIS AYAM:

* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* ½ sdt garam
* 1 sdm kecap asin
* 200 gr daging ayam rebus, iris dadu kecil

TUMIS UDANG:

* 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 150 gr udang rebus, potong 2
* ¼ sdt garam
* 1 sdt kecap asin

PELENGKAP:

* 150 gr taoge, rebus ± 1 menit, tiriskan
* 150 gr buncis, rebus ± 1 menit, iris kecil-kecil
* 150 gr bangkuang, iris tipis memanjang
* 50 gr kacang tanah goreng, tumbuk kasar
* *Hoisin sauce* secukupnya
* Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit**: Campur tepung terigu, susu, dan garam, kocok dengan mikser hingga halus. Masukkan telur dan bawang putih halus, aduk rata. Panaskan wajan antilengket di atas api sedang, oleskan minyak. Masukkan 3 sdm adonan, putar wajan dan ratakan adonan sampai berbentuk lingkaran. Sesudah agak kering dan matang, angkat. Lakukan pada sisa adonan sampai selesai.
2. **Tumis Lobak Kering:** Panaskan minyak dalam wajan, tumis cabai

merah, cabai rawit, lobak kering, dan gula pasir, aduk rata.

3. **Tumis Daging Ayam:** Panaskan minyak dalam wajan, tumis daging ayam, garam, dan kecap asin. Aduk-aduk, angkat.
4. **Tumis Udang:** Tumis udang rebus, beri garam dan kecap asin, aduk-aduk hingga agak kering. Angkat.
5. **Penyajian:** Oleskan ½ sdm *hoisin sauce* pada tiap lembar kulit popiah, beri tumisan lobak kering, udang, dan daging ayam, lalu beri sayuran dan kacang. Gulung padat.
6. Hidangkan dengan *hoisin sauce* dan saus sambal.

684. KUOTIEH

BAHAN:

KULIT:

- 370 gr tepung terigu cakra
- 160 ml air mendidih
- 80 ml air dingin
- 1 sdt garam
- 1 sdm minyak goreng rendah kolestrol
- Saus cuka secukupnya

ISI:

- 200 gr daging ayam cincang
- 100 gr udang cincang
- 6 buah jamur *hioko*, rendam dengan air hangat, iris tipis
- 500 gr sawi putih, iris halus, seduh air mendidih selama 3 menit, angkat, peras sampai kering
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 ruas (1 cm) jahe, haluskan
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap ikan
- 1 ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdm air
- l butir telur, kocok

MEREBUS KUOTIEH:

- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm angciu
- 125 ml air

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan air mendidih, aduk rata dengan sumpit. Diamkan selama ± 3 menit. Masukkan air dingin, aduk dengan tangan sampai rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama ± 30 menit. Bagi adonan menjadi 4 bagian, giling dengan mesin giling mi. Caranya: giling 2 x pada gilingan no.1, lalu giling 2 x lagi pada no. 2, giling 2 x pada no. 3, dan terákhir giling 1 x pada no. 4 hingga menjadi lembaran tipis. Jika tidak ada mesin giling bisa menggunakan kayu giling, giling sampai tipis ± 2 mm lalu cetak menggunakan *pastry cutter* atau tutup gelas diameter 7 - 9 cm.
2. **Isi:** Campur dan aduk semua bahan isi, selama ± 4 menit sampai agak lengket, sisihkan.
3. Ambil selembar kulit, beri dengan adonan isi, dan bentuk.

4. **Kuotieh:** Panaskan minyak wijen pada wajan anti lengket, susun kuotieh, masak selama 1 menit. Tuangkan sebagian air, tutup, masak sampai air habis, tambahkan sisa cairan, masak dengan api kecil, sampai kulit kuotieh berkilat. Angkat, hidangkan dengan saus cuka.

685. KUOTIEH VEGETARIAN

BAHAN:

KULIT:

- 185 gr tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 80 ml air mendidih
- 40 ml air dingin
- ½ sdt garam
- 1 sdm minyak goreng

ISI:

- 300 gr bokchoy, potong kecil-kecil, seduh air mendidih peras hingga kering
- 50 gr gluten goreng, potong kecil-kecil
- 2 buah jamur *hioko*, rendam hingga empuk, potong kecil-kecil
- 50 gr bangkuang, potong dadu
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak goreng
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm tepung maizena

SAUS CUKA:

- 1 sdm jahe iris
- 3 sdm cuka putih
- 1 sdt kecap asin
- ½ sdt cabai cincang

MINYAK UNTUK MENGGORENG KUOTIEH:

- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm angciu
- 125 ml air

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan air mendidih, aduk rata dengan sumpit. Diamkan selama ± 3 menit. Masukkan air dingin, aduk dengan tangan hingga rata dan tidak lengket. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama 30 menit. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Giling dengan mesin gilingan mi.

CARANYA:

1. -Giling 2 X pada gilingan no.1

   -Giling 2 X pada gilingan no.2

   -Giling 2 X pada gilingan no.3

   -Giling I X pada gilingan no.4

   hingga menjadi lembaran tipis, jika tidak ada mesin giling dapat menggunakan kayu giling. Caranya: giling tipis hingga tebal ± 2 mm, lalu cetak dengan menggunakan *pastry cutter* atau tutup gelas, diameter 7 - 9 cm.
2. Ambil selembar kulit, isi dengan adonan isi, lalu bentuk.
3. Panaskan minyak 1 sdm pada wajan antilengket, susun kuotieh, masak selama 1 menit dengan api kecil. Masukkan ½ campuran minyak wijen,

angciu, dan air. Tutup, masak sampai air habis. Tambahkan sisa cairan, masak dengan api sedang sampai kulit kuotieh berkilat dan air habis. Angkat, hidangkan dengan saus cuka.

686. PANGSIT GORENG VEGETARIAN

BAHAN:

* 30 lembar kulit pangsit atau secukupnya
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil bagian putihnya, cincang
* ½ butir telur, kocok, tumis dengan minyak, potong kecil-kecil
* 50 gr daun kucai, cincang
* ½ buah tahu kuning, cincang
* 50 gr gluten rebus, potong kecil-kecil
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm kaldu vegetarian
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. **Isi Pangsit:** Panaskan minyak dalam wajan, masukkan bawang putih dan daun bawang sampai harum. Masukkan tahu, daun kucai, gluten rebus, dan telur, aduk rata. Beri garam, gula, merica bubuk, kecap asin, bumbu penyedap, dan kaldu vegetarian. Masak sambil diaduk-aduk sampai air kering. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil selembar kulit pangsit, tempatkan I sdt adonan isi pada sisi bawah kulit pangsit, lipat menjadi segitiga, satukan kedua ujungnya, rekatkan dengan air.
3. Panaskan minyak, goreng pangsit sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang. Angkat dan hidangkan.
4. Hidangkan.

687. KUOTIEH CHILI BEAN SAUCE

BAHAN:

* 30 lembar kulit kuotieh atau secukupnya, cetak diameter 7-9 cm

ISI:

* 150 gr bokchoy, iris halus, seduh air panas, peras hingga kering
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, cincang
* 50 gr gluten rebus, potong seperti kacang hijau
* 2 sdm batang seledri cincang
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya

* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm jahe cincang
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

MINYAK UNTUK MENGGORENG KUOTIEH:

* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm angciu
* 125 ml air

SAUS *CHILI BEAN SAUCE:*

* ½ sdt minyak wijen
* 50 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* 2 sdm *chili bean sauce*
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdt cuka hitam
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih, cincang
* 1 sdt daun bawang kecil, cincang
* ½ sdt jahe cincang

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan isi sampai tercampur rata.
2. Ambil selembar kulit kuotieh, tempatkan 1 sdt adonan isi pada sisi bawah kulit pangsit, lipat menjadi segitiga. Satukan kedua ujungnya, rekatkan dengan air.
3. Panaskan minyak 1 sdm pada wajan antilengket, susun kuotieh, masak selama 1 menit dengan api kecil. Masukkan ½ campuran minyak, tutup, masak dengan api sedang besar, masak sampai air habis. Tambahkan sisa campuran minyak. Masak sampai kulit kuotieh berkilat dan air kering. Angkat, hidangkan dengan saus *chili bean sauce* atau siram di atasnya.
4. **Buat Saus Chili Bean:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe hingga harum. Masukkan sisa bumbu yang lainnya, masak hingga matang.

688. KUOTIEH SAWI PUTIH

BAHAN:

* Kulit kuotieh secukupnya

ISI:

* 100 gr ayam, potong kecil seperti kacang hijau.
* 200 gr sawi putih, iris
* 15 gr suun, rendam 10 menit, potong-potong
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, potong kecil seperti kacang hijau
* 1 lembar telur dadar, potong kecil-kecil
* 1 sdm potongan daun bawang kecil
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm minyak goreng
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Potong sawi putih halus panjang, seduh dengan air panas, diamkan 10 menit, peras kering.
2. Campur ayam, suun, jamur *hioko*, telur, daun bawang kecil, dan semua bahan lain sampai tercampur rata selama 1 menit.
3. Ambil selembar kulit kuotieh, beri dengan adonan isi. Bentuk dan kukus hingga matang.
4. Hidangkan dengan saus sesuai selera.

689. PANGSIT TAUSA GORENG

BAHAN:

* 30 lembar kulit pangsit atau secukupnya, cetak bulat
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 150 gr tausa
* 4 kuning telur asin yang matang, potong kecil seperti kacang hijau

CARA MEMBUAT:

1. Campur tausa dan kuning telur asin pelan-pelan sampai tercampur rata.
2. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan adonan tausa. Lipat hingga berbentuk bulan sabit, rekatkan dengan air, temukan kedua ujungnya hingga berbentuk seperti topi.
3. Panaskan minyak, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang.
4. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan.

690. TAUSA

BAHAN:

* 150 gr kacang merah, rendam 3 jam
* 75 gr minyak goreng
* 100 gr gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kacang hingga matang dan lunak. Angkat, haluskan dengan blender.
2. Panaskan 3 sdm minyak goreng dalam wajan antilengket. Masukkan kacang halus, aduk-aduk. Masukkan gula dan minyak secara bergantian, sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai kering. Angkat.

691. SIU KIAU JADE GORENG

BAHAN

KULIT SIU KIAU:

* 370 gr tepung terigu segitiga
* 160 ml air mendidih
* 80 ml jus bokchoy
* 1 sdt garam
* 1 sdm minyak goreng

JUS BOKCHOY:

- 500 gr bokchoy, potong kecil
- Garam secukupnya
- Masukkan ke dalam blender, ambil jusnya, campur dengan sedikit garam. Masak hingga air sisa 80 ml, dinginkan.

ISI:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdm irisan daun bawang kecil bagian putihnya
- ½ sdt jahe cincang
- 1 sdm taoco
- 1 sdm *hoisin sauce*
- 50 gr gluten rebus, potong dadu kecil
- 150 gr terung, potong dadu kecil, rendam dalam air garam
- 1 sdm irisan daun bawang bagian hijaunya
- 1 sdm cabai merah, potong dadu kecil
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm kaldu vegetarian

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, irisan daun bawang putih, dan jahe sampai harum. Masukkan taoco dan *hoisin sauce*, aduk hingga harum aromanya. Tambahkan gluten rebus, terung, irisan daun bawang hijau, dan cabai merah. Bubuhi garam, gula, dan merica bubuk secukupnya, masukkan kaldu vegetarian. Aduk hingga tercampur rata. Angkat dan biarkan dingin.
3. Ambil selembar kulit siu kiau, beri dengan adonan isi, lalu bentuk.
4. Panaskan minyak di wajan antilengket, susun siu kiau di atasnya.
5. Tuangi 125 ml air, tutup, masak hingga matang dan air habis. Angkat dan hidangkan.

692. PANGSIT KUAH ASAM PEDAS

BAHAN:

- 30 lembar kulit pangsit atau secukupnya

ISI (ADUK RATA):

- ½ buah tahu kuning, iris dadu
- 1 sdm jamur kuping hitam, rendam, iris halus
- 50 gr rebung, iris halus
- 1 sdm irisan daun bawang kecil
- 50 gr gluten rebus, iris dadu kecil
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

BUMBU UNTUK KUAH ASAM PEDAS:

- 750 ml kaldu vegetarian
- 1 sdm labu kuning, iris tipis panjang
- 1 sdm jamur kuping hitam, rendam, iris halus

* 1 sdm irisan halus rebung
* 1 sdm *szeuchuan preserved vegetable*, iris tipis panjang, rendam 5 menit, angkat, tiriskan
* Garam secukupnya
* ½ sdm *mushroom soy sauce*
* 1 ½ - 2 sdm cuka hitam atau sesuai selera
* 2 sdm tepung sagu, larutkan dengan 4 sdm air
* 1 butir telur, kocok sebentar
* 1 sdt merica bubuk
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm minyak cabai
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* Irisan daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ambil selembar kulit pangsit. Beri dengan adonan isi, bentuk seperti pangsit atau sesuai selera.
2. Didihkan 1500 ml air, masukkan pangsit isi, masak hingga terapung. Tambahkan 50 ml air, masak hingga pangsit terapung kembali. Lakukan hal yang sama sekali lagi, angkat. Tiriskan.
3. Didihkan kaldu, masukkan labu kuning, jamur kuping hitam, rebung, dan *szeuchuan preserved vegetable*. Beri garam, *mushroom soy sauce*, dan cuka hitam. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masukkan telur kocok sambil diaduk. Beri merica bubuk, bumbu penyedap, dan minyak cabai. Biarkan matang, taburi irisan daun bawang dan daun ketumbar.

693. PANGSIT KUAH ABALON VEGETARIAN

BAHAN:

* 40 lembar kulit pangsit atau secukupnya

ISI:

* 50 gr gluten goreng, iris halus panjang
* 50 gr *abalon mushroom* kalengan, iris halus panjang
* 50 gr jamur merang, iris halus panjang
* 30 gr *waterchesnut*/bangkuang, iris halus panjang
* 1 sdm daun bawang kecil iris
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt minyak goreng

UNTUK KUAH TIAP MANGKUK:

* 200 ml kaldu vegetarian
* ½ sdt bawang goreng
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* ½ sdt Irisan daun bawang kecil
* Tongcai secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan isi sampai tercampur rata.
2. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan adonan isi, bentuk seperti pangsit atau sesuai selera.
3. Masak 1000 ml air sampai mendidih. Masukkan pangsit, masak hingga terapung. Tambahkan air 50 ml, masak

lagi hingga pangsit terapung. Lakukan hal yang sama sekali lagi. Angkat.

4. Isi setiap mangkuk dengan 8 pangsit rebus.
5. Didihkan kaldu vegetarian. Siram di dalam mangkuk pangsit. Beri bumbu penyedap, taburi bawang goreng, irisan daun bawang kecil, dan tongcai. Hidangkan selagi hangat.

694. PANGSIT GORENG BUNGA SEDAP MALAM

BAHAN:

* 40 lembar kulit pangsit
* Minyak goreng secukupnya

UNTUK ISI:

* 1 ½ sdm minyak goreng
* 1 sdm daun bawang kecil iris
* 75 gr bunga sedap malam, rendam, potong kecil seperti kacang hijau
* 4 buah jamur *hioko*, rendam, potong kecil seperti kacang hijau
* 2 btg daun seledri, iris halus
* 1 sdm bawang merah goreng
* 75 gr ayam (gluten rebus), potong kecil seperti kacang hijau
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. **Buat isi:**
   - Panaskan minyak, tumis daun bawang sampai harum aromanya. Masukkan bunga sedap malam, jamur *hioko*, seledri, bawang merah, dan gluten rebus, aduk hingga rata.
   - Beri garam, merica, gula, kecap asin, dan minyak wijen, aduk-aduk hingga rata, tambahkan bumbu penyedap, aduk kembali.
2. Ambil selembar kulit pangsit, letakkan ½ sdm adonan isi, bentuk pangsit, rekatkan dengan air. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan hingga habis.
3. Panaskan minyak, goreng pangsit sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, hidangkan pangsit dengan saus asam manis.

695. KUOTIEH CHARSIUW VEGETARIAN

BAHAN:

* Kulit kuotieh secukupnya

ISI:

* 3 sdm minyak goreng
* ½ buah bawang bombai, cincang
* 3 sdm tepung terigu
* ± 125 ml kaldu vegetarian
* 1 sdm saus tiram

* 1 sdm gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* 200 gr gluten rebus, potong dadu kecil
* Pewarna kue warna merah secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai selama 1 menit hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk terus. Tambahkan kaldu vegetarian sedikit demi sedikit, aduk-aduk. Beri saus tiram, gula, garam, merica bubuk, kecap asin, minyak wijen, gluten rebus, dan pewarna merah. Aduk hingga tercampur rata, angkat, dinginkan. Ambil selembar kulit kuotieh. Isi dengan adonan charsiuw, lipat bentuk bulan sabit, lalu bentuk seperti topi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Panaskan minyak, goreng kuotieh sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

696. SIU KIAU KUKUS VEGETARIAN

BAHAN:

UNTUK KULIT WORTEL:

* 370 gr tepung terigu cap segitiga
* 160 ml jus wortel, didihkan
* 80 ml air dingin
* 1 sdt garam
* 1 sdm minyak goreng

UNTUK JUS WORTEL:

* 500 gr wortel, potong kecil, blender hingga halus, ambil jusnya. Masak dengan sedikit garam hingga bersisa 160 ml

UNTUK ISI:

* ½ buah tahu kuning, potong dadu kecil
* 50 gr sayur asin, rendam 10 menit, peras kering, iris halus
* 50 gr rebung, potong dadu kecil
* 1 sdt gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Bumbu penyedap, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit Wortel:**
   - Cara Membuat kulit sama seperti Siu Kiau Jade, cetak diameter 9-11 cm.
2. **Buat Isi:** Campur semua bahan hingga rata.
3. Ambil selembar kulit wortel, beri dengan adonan isi, bentuk siu kiau.
4. Didihkan air pada panci kukus, kukus siu kiau hingga matang selama ± 5 menit. Angkat, hidangkan.

697. KULIT KUOTIEH SAUS AVOKAD

BAHAN:

* 10 lembar kulit kuotieh, potong menjadi bentuk bulan sabit
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Goreng kulit kuotieh sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
2. Sajikan dengan saus avokad.

SAUS AVOKAD:

* 1 buah avokad, ambil dagingnya
* 1 siung bawang putih, potong-potong
* 1 sdm jeruk lemon
* 50 ml yoghurt
* 50 gr tomat merah, cincang
* 2 sdm bawang bombai cincang

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan haluskan avokad, bawang putih, jus lemon, dan yoghurt dengan blender sampai halus. Pindahkan ke dalam mangkuk.
2. Tambahkan tomat dan bawang bombai, aduk rata.

698. PANGSIT CHARSIUW

BAHAN:

* 48 lembar kulit pangsit, cetak bulat diameter 7-9 cm
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK CHARSIUW:

* 2 sdm minyak goreng
* 3 sdm tepung terigu
* ± 125 ml kaldu vegetarian
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm gula pasir
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* 200 gr gluten rebus, potong dadu kecil
* Pewarna kue warna merah

CARA MEMBUAT:

1. **Isi Charsiuw:**
   - Panaskan minyak, masukkan tepung terigu, aduk terus. Tuangkan kaldu vegetarian sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga halus dan licin.
   - Beri saus tiram, gula, garam, merica, kecap asin, gluten rebus, dan pewarna merah. Aduk hingga tercampur rata.
2. **Pangsit:**
   - Ambil selembar kulit pangsit, beri dengan charsiuw, lipat bentuk segitiga, rekatkan dengan air. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

- Panaskan minyak, goreng pangsit sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
- Hidangkan.

699. KUOTIEH ASAM MANIS

BAHAN:

- Kulit kuotieh secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI (ADUK RATA):

- 3 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus
- 50 gr rebung, iris halus
- 15 gr suun, rendam 10 menit, gunting-gunting
- 25 gr wortel, iris halus
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

SAUS ASAM MANIS:

- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm cuka
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt minyak wijen
- Garam secukupnya
- ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 6 irisan kecil nanas
- ½ buah paprika, potong kecil

CARA MEMBUAT:

1. Ambil selembar kulit kuotieh, beri dengan adonan isi. Masak sampai matang. Angkat, susun di tempat saji. Hidangkan dengan saus asam manis.
2. **Buat Saus Asam Manis:** Masak campuran bumbu asam manis kecuali nanas dan paprika sampai mendidih. Beri larutan tepung sagu, masak dengan api kecil hingga mengental. Taburi nanas dan paprika, masak sebentar. Angkat.

700. SIU KIAU WORTEL

BAHAN

UNTUK KULIT KUOTIEH WORTEL:

- 370 gr tepung terigu
- 160 ml air wortel mendidih
- 80 ml air dingin
- 1 sdt garam
- 1 sdm minyak

AIR WORTEL:

- 300 gr wortel, potong kecil, masukkan blender. Ambil jusnya, campur dengan sedikit garam

UNTUK ISI:

- 250 gr sawi putih, iris halus, campur dengan 1 sdm garam, diamkan 15 menit, peras kering
- 5 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus

- 1 sdm daun bawang putih cincang
- 1 sdt jahe halus
- ½ sdt bawang putih halus
- ½ buah tahu kuning, iris dadu kecil
- 1 butir telur rebus, iris kecil
- Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
- ½ sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Sama seperti cara membuat kulit kuotieh.
2. **Buat Isi:** Campur semua bahan untuk isi sampai tercampur rata.
3. Ambil selembar kulit wortel, beri dengan adonan isi, bentuk sesuai selera.
4. Didihkan air, masukkan siu kiau, masak hingga air mendidih kembali. Masukkan 250 ml air. Tutup, masak hingga siu kiau mengapung dan matang, angkat. Tambahkan sedikit minyak wijen supaya tidak lengket. Hidangkan.

701. VEGETARIAN WONTON

BAHAN:

- Kulit pangsit secukupnya, ukuran 11 x 11 cm

ISI:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 batang daun bawang kecil, iris halus
- 300 gr sawi putih, siram dengan air mendidih, angkat, cincang halus
- 5 buah jamur *hioko*, rendam, cincang halus
- 50 gr *szeuchuan preserved vegetable*, rendam, cincang
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 2 lembar roti tawar, rendam 5 menit, peras kering, cincang
- ½ sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
- 4-5 lembar sawi putih, rebus 1 menit

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang kecil hingga keluar aromanya. Masukkan sawi putih, jamur *hioko*, dan *szeuchuan preserved vegetable*. Beri garam, gula, merica bubuk, dan kecap asin, aduk rata. Masukkan roti, minyak wijen, dan bumbu penyedap. Aduk rata. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil selembar kulit pangsit, tuangkan air secukupnya, rendam, langsung angkat. Beri dengan adonan isi secukupnya, bentuk sesuai selera.
3. Letakkan di atas sawi putih. Kukus selama 10 menit sampai matang, angkat. Hidangkan panas.

702. PANGSIT GORENG DENGAN KOL

BAHAN:

* Kulit pangsit secukupnya
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih halus
* 1 batang irisan daun bawang kecil
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, cincang
* 200 gr kol, potong dadu kecil
* ½ buah tahu kuning, potong dadu kecil
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* ½ sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1-2 sdm daun ketumbar cincang

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang kecil hingga harum aromanya. Masukkan jamur *hioko* dan kol, aduk sebentar. Tambahkan tahu kuning. Beri garam, gula, merica bubuk, saus tiram, bumbu penyedap, dan minyak wijen, aduk sampai tercampur rata. Terakhir taburi daun ketumbar, aduk rata. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil selembar kulit pangsit, beri dengan adonan isi, bentuk sesuai selera.
3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

703. PANGSIT TUASA

BAHAN:

* 20 lembar kulit pangsit
* 150 gr tausa (lihat resep Manisan Bakpao Kristal)
* 20 buah kacang mete
* 50 gr bihun goreng
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Ambil kulit pangsit. Tempatkan 1 sdm tausa, pada sisi yang terdekat dengan kita. Lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung berbentuk segi empat. Olesi ujungnya dengan air.
2. Goreng sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Rendam kacang mete selama ± 30 menit, angkat, tiriskan. Goreng kacang mete sampai berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Susun bihun goreng di atas piring saji. Susun pangsit tausa di atasnya, taburi kacang mete goreng.

704. KUOTIEH JEPANG

BAHAN

KULIT:

* 370 gr tepung terigu
* 160 ml air mendidih
* 80 ml air dingin
* 1 sdt garam
* 1 sdm minyak goreng
* Saus cuka secukupnya

ISI:

* 250 gr daging babi/daging ayam cincang
* 250 gr udang cincang
* 6 buah jamur *hioko*, rendam dengan air hangat, iris dadu kecil
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 3 batang daun bawang, iris tipis
* 2 sdm kecap *kikkoman*
* 2 sdm *mirin*
* 2 sdm *sake*
* 1 sdt minyak wijen
* Garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 2 sdm air daun bawang jahe
* 2 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Tuang air mendidih pada tepung terigu, aduk dengan sumpit sampai rata. Tutup, diamkan selama 10 menit. Tuangkan air dingin, aduk dengan tangan sampai rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan kain basah selama 30 menit. Timbang kulit 20 gr. Bentuk bulat pipih diameter 7 cm dengan gilingan kayu.
2. **Isi:** Campur dan aduk semua bahan isi dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai lengket selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
3. Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdm adonan isi, bentuk kuotieh, [bentuk seperti hakau].
4. Panaskan minyak 1 sdm dalam wajan antilengket, susun kuotieh 20 buah di dalam wajan, diamkan 2 menit, supaya bawah kuotieh menjadi kuning kecokelatan. Tuangi 200 ml air dan 50 ml *sake*, Tutup, masak dengan api besar sampai air menyusut dan matang. Angkat.
5. **Cara Menghidangkan:** Keluar kuotieh dengan membalikkan wajannya pada piring saji. Hidangkan dengan saus cuka.
6. **Saus Cuka:** Campur 4 sdm cuka hitam, 2 sdm kecap asin, dan 1 sdm irisan jahe menjadi satu. Aduk rata.

705. PANGSIT GORENG PEDAS

BAHAN:

* 35 lembar kulit pangsit
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng
* Saus sambal manis secukupnya

ISI:

* 2 sdm minyak goreng

* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm bawang merah cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdt daun bawang cincang
* 1sdm cabai merah cincang
* 1 sdm angciu
* 150 gr daging babi/daging ayam cincang
* 150 gr udang cincang kasar
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan cabai, aduk sampai harum. Tuangi angciu, masukkan daging babi/ daging ayam dan udang, aduk sampai berubah warna. Beri garam, merica bubuk, gula, kecap asin, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil selembar kulit pangsit, beri 1 sdt adonan isi di bagian tengahnya. Olesi pinggiran kulit pangsit dengan air, bentuk seperti pangsit atau sesuai selera.
3. Panaskan minyak, goreng pangsit dengan api besar sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal manis.

706. KUOTIEH DAGING SAPI

BAHAN:

* Kulit kuotieh secukupnya

ISI:

* 500 gr sawi putih
* 250 gr daging sapi cincang
* 250 gr udang cincang kasar
* 50 gr lemak ayam, cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdm jahe cincang
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm angciu
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdt kulit jeruk kering
* 1 butir telur
* 2 sdm air bawang jahe
* 3 sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Iris sawi putih halus. Seduh dengan air mendidih selama 5 menit. Angkat, pres dengan kain sampai kering.
2. Campur daging sapi, udang dengan bahan yang lain menggunakan tangan dalam gerakkan satu arah selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
3. Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdt adonan isi, bentuk seperti kuotieh Jepang.
4. Panaskan I sdm minyak goreng dalam

wajan antilengket. Susun 20 buah kuotieh dalam wajan. Goreng selama 2 menit hingga bawah kuotieh berwarna kuning kecokelatan. Tuangi 200 ml air dan 60 ml angciu, tutup, masak dengan api besar sampai air habis.

5. **Cara Menhidangkan:** Angkat kuotieh dengan membalikkan wajan langsung pada piring saji. Hidangkan dengan saus cuka dan jahe.
6. **Saus Cuka:** 4 sdm cuka hitam/cuka beras, 2 sdm kecap asin, dan 2 sdm jahe muda/tua iris, aduk rata.

707. PANGSIT TELUR DENGAN BAKSO

BAHAN:

* 120 gr daging filet ikan tenggiri
* (1 sdt tepung sagu • ½ putih telur • ¼ sdt garam • ½ sdt gula pasir • merica bubuk secukupnya • 1 sdt minyak goreng • 1 sdt tepung sagu) bumbu untuk bakso
* 1 sdm irisan daun bawang
* 4 butir telur, kocok dengan sedikit garam dan merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Simpan daging ikan dalam lemari pendingin selama 4 jam. Keluarkan dari lemari pendingin, lalu cincang hingga halus.
2. Masukkan semua bumbu untuk bakso, aduk dengan gerakan dari satu arah hingga lengket selama ± 8 menit. Masukkan irisan daun bawang, aduk hingga rata.
3. Tuang telur secukupnya dalam wajan antilengket, buat dadar telur dengan diameter 11 cm. Isi dengan adonan daging secukupnya, lipat dua, lalu rekatkan sisi-sisinya. Lakukan hal yang sama untuk semua bahan, masak dengan api kecil hingga matang. Angkat dan hidangkan.

708. LUMPIA UDANG ALA THAI

BAHAN:

* 15 lembar kulit lumpia
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 250 gr udang ukuran sedang, buang kulitnya, potong jadi 2
* 150 gr dada ayam, iris bentuk korek api
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 2 ruas jari jahe, iris tipis bentuk korek api
* 15 gr suun, rendam air, diamkan selama 10 menit, angkat, tiriskan, gunting-gunting
* 1 buah wortel, iris tipis panjang
* 50 gr bangkuang/*waterchesnut*, iris halus panjang
* 1 ½ sdm irisan daun ketumbar
* 100 gr kol, iris halus
* 1 sdm cuka
* 1 sdt gula pasir
* Garam secukupnya

SAUS BENING (CAMPUR SEMUA BAHAN):

* 1 sdm gula pasir
* 1 sdt cabai halus
* 2 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm kecap ikan
* ½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan udang di tengahnya. Susun ayam, suun, wortel, *waterchesnut*, dan daun ketumbar yang sudah dicampur dengan saus bening di atasnya. Lipat dan gulung seperti lumpia, goreng sebentar.
2. Campur wortel, kol, cuka, gula, dan garam hingga rata. Susun keliling dalam piring saji. Tempatkan lumpia di tengahnya.
3. Hidangkan.

709. LUMPIA SAYUR

BAHAN:

* 12 lembar kulit lumpia
* 1 putih telur
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus
* 50 gr wortel, iris halus
* 2 sdm jamur kuping, rendam, iris halus
* 150 gr bangkuang, iris halus
* 20 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris halus
* 10 gr suun, rendam, potong 2 cm
* ½ sdt kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Air secukupnya

UNTUK SAUS ASAM MANIS:

* 2 siung bawang putih, haluskan
* 1 sdt cabai merah halus
* 1 sdm cuka
* 1 sdm gula pasir
* 200 ml air
* ½ sdt garam
* ½ sdt tepung maizena, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Panaskan minyak, masukkan jamur *hioko*, aduk-aduk. Masukkan semua bahan, masak hingga kering. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri adonan isi secukupnya, lipat, lalu gulung. Rekatkan dengan putih telur.
3. Goreng lumpia dengan minyak banyak dan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Buat Saus Asam Manis**: Campur dan masak semua bahan kecuali cairan tepung maizena hingga mendidih. Masukkan cairan tepung maizena, masak hingga mengental. Angkat.
5. Tempatkan lumpia goreng dalam piring saji, hidangkan dengan saus asam manis dengan tempat terpisah.

710. LUMPIA ALA SHANGHAI

BAHAN:

- 30 lembar kulit lumpia
- 1 putih telur
- 250 ml minyak goreng rendah kolesterol
- Saus asam manis secukupnya

ISI:

- 150 gr daging ayam negeri (dada/paha), potong memanjang kecil
- 100 gr udang, potong kecil
- 200 gr rebung kalengan/segar, potong bentuk korek api
- 6 buah jamur *hioko*, rendam hingga lunak, iris halus
- 2 sdm irisan halus daun bawang
- 1 butir telur ayam
- 2 sdm tepung maizena
- 1 ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 1 sdt minyak wijen
- 1/8 sdt merica bubuk
- 1 sdm air jahe

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur semua bahan jadi satu, aduk rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri 1 sdm bahan isi di salah satu sisi. Lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung padat, olesi ujungnya dengan putih telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api kecil hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan dengan saus asam manis.

711. LUMPIA SUUN

BAHAN:

- 15 lembar kulit lumpia atau secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- Putih telur, untuk perekat

UNTUK ISI:

- 100 gr gluten mentah, potong seperti suun, goreng sebentar
- 30 gr suun, goreng kering
- 2 lembar cicai, goreng kering
- Garam secukupnya
- ½ sdt garam
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

UNTUK SAUS ASAM MANIS LEMON:

- ½ sdt bawang putih halus
- ½ sdt cabai merah halus
- 1 sdm air perasan lemon
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml air
- Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur semua bahan hingga rata. Aduk rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri 1 sdm bahan isi. Lipat seperti amplop, olesi putih telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan selama 3 menit dengan api sedang. Angkat, hidangkan selagi panas dengan saus.
4. **Saus Asam Manis Lemon:** Campur semua bahan kecuali air tepung sagu, lalu masak hingga mendidih. Kecilkan api, masak terus hingga menyusut. Kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat.

712. LUMPIA KULIT TAHU

BAHAN:

- 8 lembar kulit tahu ukuran 15 x 15 cm
- Kucai secukupnya, untuk ikat, rendam air panas
- Air tepung sagu secukupnya, untuk perekat
- Minyak goreng secukupnya

UNTUK ISI:

- 1 ½ sdm minyak goreng
- 1 sdt daun bawang kecil, iris bagian putihnya
- 50 gr charsiuw vegetarian, potong kecil
- 10 gr jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, potong-potong
- 2 sdm potongan kecil wortel
- 4 sdm kacang polong
- 20 gr suun, rendam gunting-gunting
- 1 sdt air jahe
- 1 sdm saus tiram
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
- 50 ml kaldu vegetarian

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak, tumis daun bawang hingga harum. Masukkan charsiuw, jamur kuping hitam, wortel, kacang polong, dan suun. Beri air jahe, saus tiram, garam, merica bubuk, gula pasir, kecap asin, minyak wijen, dan bumbu penyedap. Tuang kaldu vegetarian, masak sampai air menyusut. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil kulit tahu, letakkan 1 ½ sdm adonan isi, lipat sisi kanan dan sisi kiri, lalu gulung seperti lumpia. Olesi ujungnya dengan air tepung sagu, ikat dengan kucai.
3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

713. LUMPIA KOL

BAHAN:

* 10 lembar kol, rebus sebentar, tiriskan
* Air tepung sagu secukupnya, jika suka

UNTUK ISI:

* 50 gr tempe
* 50 gr gluten rebus, iris
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, iris seperti taoge
* 50 gr rebung, rebus sebentar, iris tipis
* 2 sdm wortel, iris tipis
* 5 gr suun, rendam, gunting-gunting
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* Minyak wijen secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur semua bahan, aduk hingga rata.
2. Ambil selembar kol, beri 1 sdm adonan isi, lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung padat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Didihkan air, kukus lumpia kol selama ± 10 menit dengan api besar hingga matang. Angkat, dan pisahkan airnya.
4. Kentalkan air bekas mengukus dengan larutan tepung sagu. Tambahkan 1 sdm air, aduk rata. Tuangi ke atas lumpia kol dan hidangkan selagi hangat.

714. LUMPIA ROKOK JAMUR MERANG

BAHAN:

* 20 lembar kulit lumpia, potong ujungnya seperti jari
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 2 sdm mentega
* ½ buah bawang bombai, cincang
* 1 ½ sdm tepung terigu
* 125 ml/ secukupnya kaldu vegetarian
* 50 gr gluten goreng, potong dadu kecil
* ½ kaleng jamur merang, potong dadu
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 50 gr kacang polong
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum dengan api kecil. Masukkan tepung terigu, aduk-aduk. Masukkan kaldu vegetarian sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga habis. Masak sambil diaduk hingga air kaldu habis. Jika perlu bisa ditambahkan air.
2. Tambahkan gluten goreng dan jamur merang, beri garam, gula, dan

merica bubuk, aduk rata. Matikan api, masukkan kacang polong dan bumbu penyedap.

3. Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan bahan isi. Gulung padat.
4. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

715. LUMPIA GORENG VEGETARIAN

BAHAN:

* 20 lembar lumpia
* 1 sdm tepung terigu, cairkan dengan 2 sdm air
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 100 gr taoge
* ½ buah tahu kuning, iris serasi
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam, iris serasi
* 50 gr rebung, rebus sebentar, iris serasi
* 25 gr wortel, iris serasi
* 2 sdm lobak kering, iris serasi
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur semua bahan untuk isi, aduk hingga rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri 1 sdm adonan isi di tengahnya. Lipat persegi 4, olesi ujungnya dengan cairan tepung terigu.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api kecil hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan.

716. LUMPIA AYAM DAN PISANG GORENG

BAHAN:

* 1-2 lembar kulit tahu, potong 12 x 12 cm
* 200 gr daging ayam imitasi, potong 5 cm x 1 ½ cm
* 4 buah pisang, potong ukuran 5 cm x 1 ½ cm
* Minyak goreng secukupnya

UNTUK PANIR:

* 100 gr tepung terigu
* 1 sdm tepung maizena
* 75 ml air
* 1 butir telur, kocok
* ¼ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Panir:** Campur semua bahan hingga rata, diamkan selama 15 menit.
2. Ambil selembar kulit tahu, beri 1 potong ayam dan sepotong pisang dibagian tengah kulit tahu. Lipat sisi kiri dan kanannya, gulung padat, olesi ujungnya dengan bahan panir. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Gulingkan lumpia dalam bahan panir hingga rata. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan selagi panas.

717. LUMPIA ABALON VEGETARIAN

BAHAN:

- 20 lembar kulit lumpia
- 1 putih telur, untuk perekat
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

- 20 gr jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, iris halus
- 100 gr *abalon mushroom*, iris halus
- 2 sdm wortel, iris
- 50 gr taoge
- 1 sdm daun ketumbar
- Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm saus tiram
- ¼ sdt minyak wijen
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur jamur kuping hitam, *abalon mushroom*, wortel, taoge, daun ketumbar, garam, gula pasir, merica bubuk, saus tiram, minyak wijen, dan bumbu penyedap hingga rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri dengan adonan isi secukupnya, olesi ujungnya dengan putih telur. Lalu gulung padat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

718 . LUMPIA KUCAI KUNING

BAHAN:

- 20 lembar kulit lumpia atau secukupnya
- 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air, untuk perekat
- Minyak goreng secukupnya

UNTUK ISI:

- 150 gr kucai kuning, potong-potong 2 cm
- 50 gr rebung rebus, iris halus
- 3 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus
- ½ buah tahu kuning, iris halus
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya

* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdt minyak goreng
* 1 sdm tepung sagu
* Bumbu penyedap secukupnya, jika perlu

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan isi hingga rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri 1 sdm bahan isi. Lipat sisi kiri dan kanannya, lalu gulung padat. Rekatkan ujungnya dengan cairan sagu, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api kecil hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan selama 10 menit. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan.

719. LUMPIA SAWI PUTIH DENGAN SAUS TIRAM

BAHAN:

* 12 lembar sawi putih

UNTUK ISI:

* 15 gr jamur kuping hitam, rendam hingga mekar, iris
* 50 gr rebung rebus, potong dadu
* 25 gr lobak kering manis, potong dadu
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
* 1 sdm daun ketumbar, cincang
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdt minyak goreng

UNTUK SAUS:

* 1 ½ sdm saus tiram
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 75 ml air dari uap bekas mengukus lumpia
* Sedikit air
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siram sawi putih dengan air mendidih, rendam dengan air dingin. Tiriskan.
2. **Buat Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk hingga rata.
3. Ambil selembar sawi putih, beri 1 sdm bahan isi, lalu gulung seperti lumpia. Tempatkan dalam pinggan tahan panas, kukus selama 10 menit dengan api besar hingga matang. Angkat.
4. **Buat Saus:** Campur air bekas mengukus dengan saus tiram, garam, gula, merica bubuk, dan air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan air tepung sagu, angkat.
5. Siram saus di atas lumpia sawi, hidangkan.

720. BOLA LUMPIA DENGAN BUAH

BAHAN:

* 10 lembar kulit lumpia, cetak 15 x 15 cm
* Kucai secukupnya, untuk ikat, seduh dengan air panas
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng
* Mayones secukupnya

UNTUK ISI:

* 2 lembar keju *slice*, iris dadu
* 2 buah pisang, iris dadu
* 2 lembar nanas, potong dadu
* 6 buah stroberi, potong dadu
* 2 ½ sdm mayones

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur keju, pisang, nanas, stroberi, dan mayones hingga rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri dengan adonan isi. Buat bentuk seperti bola, ikat dengan kucai.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan dengan mayones.

721. LUMPIA MANGGA

BAHAN:

* 10 lembar kulit lumpia/ secukupnya
* Mayones secukupnya
* 1 buah mangga, pilih yang besar, potong dadu
* 2 butir telur rebus, potong dadu
* 100 gr ayam imitasi (gluten rebus), potong dadu
* 1 putih telur, untuk perekat
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Ambil selembar kulit lumpia, olesi dengan mayones. Tempatkan mangga, telur, dan ayam di tengah kulit lumpia. Lipat seperti lumpia. Olesi ujungnya dengan putih telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan dengan mayones.

722. LUMPIA KULIT TAHU DENGAN SAUS

BAHAN:

* 8 lembar kulit tahu, ukuran 15 cm x 15 cm atau secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya, untuk perekat
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 3 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus

* 25 gr rebung rebus, iris halus
* 50 gr gluten goreng, iris halus
* 10 gr jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, iris halus
* 50 gr kucai kuning, potong 2 cm
* 2 sdm daun ketumbar iris
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak goreng
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

UNTUK SAUS:

* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm daun bawang kecil, iris bagian putihnya
* 1 sdm jahe iris
* 100 ml kaldu vegetarian
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm saus tiram
* ¼ sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* Air tepung sagu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur semua bahan hingga rata.
2. **Buat Saus:** Panaskan minyak, tumis irisan daun bawang dan jahe hingga harum. Tuang kaldu, beri garam, gula pasir, merica bubuk, saus tiram, dan minyak wijen, masak sampai mendidih. Angkat daun bawang dan jahenya, masukkan bumbu penyedap. Kentalkan dengan air tepung sagu.
3. Ambil selembar kulit tahu, beri dengan adonan isi, bentuk lumpia. Olesi ujungnya dengan cairan tepung sagu. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng dengan panci antilengket yang sudah diberi sedikit minyak hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Hidangkan bersama saus.

723. LUMPIA CHAR SIUW

BAHAN:

* 8 lembar kulit lumpia ukuran 21 cm x 21 cm, bagi 4
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air, untuk perekat
* Minyak secukupnya

UNTUK CHAR SIUW:

* 400 gr daging imitasi (gluten rebus), potong jadi 3
* 1 sdm bawang merah halus
* Garam secukupnya
* 2 sdm gula pasir
* 2 lembar jahe iris
* ¼ sdt ngohiang
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdt minyak goreng
* 100 ml kaldu vegetarian
* Pewarna kue warna merah secukupnya

UNTUK ISI:

* 150 gr charsiuw, potong seperti korek api

- 200 gr rebung kalengan rebus, potong bentuk korek api
- 4 buah jamur *hioko*, rendam hingga lunak, iris halus
- 2 sdm irisan halus daun bawang
- 1 butir telur
- 2 sdm tepung maizena
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak goreng
- ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur semua bahan jadi satu hingga rata, aduk rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, letakkan adonan isi secukupnya, bentuk segitiga. Olesi bagian pinggirnya dengan cairan tepung sagu. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan.

724. LUMPIA CAKUE VEGETARIAN

BAHAN:

- 2 buah cakue, siap beli, potong di bagian tengahnya
- Tepung sagu secukupnya
- 1 butir telur, kocok
- 50 gr tepung roti
- Minyak goreng secukupnya

UNTUK ISI:

- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdm bawang putih, cincang
- 1 sdt jahe, cincang
- 3 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu
- 20 gr jamur kancing, potong dadu
- 20 gr jamur merang, potong dadu
- 10 gr bangkuang, potong dadu
- 20 gr wortel, potong dadu, rebus
- 50 gr gluten rebus, potong dadu kecil
- 10 gr kacang polong
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm saus tiram
- ¼ sdt minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur semua bahan isi sampai tercampur rata. Masukkan ke dalam lemari es selama 2 jam.
2. Ambil 1 buah cakue, taburkan tepung sagu di tengah cakue, beri dengan adonan isi hingga padat. Ratakan permukaannya.
3. Gulingkan cakue di tepung sagu, celup ke dalam kocokan telur, terakhir gulingkan di atas tepung roti. Lakukan yang sama hingga adonan habis.
4. Goreng cakue dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong, sajikan dengan saus sambal.

725. POPIAH VEGETARIAN

BAHAN:

* 20 lembar kulit lumpia atau secukupnya

UNTUK OLESAN:

* Kecap manis secukupnya
* Bawang putih secukupnya, cincang halus
* Cabai merah giling secukupnya

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm taoco
* 1000 gr bangkuang, iris halus memanjang
* 300 ml kaldu vegetarian
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 2 sdm wortel, iris halus memanjang
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 2 butir telur rebus, potong dadu kecil
* 1 piring mentimun, buang kulit dan bijinya, iris halus memanjang
* 1 piring kacang tanah goreng, haluskan
* ½ piring daun ketumbar, iris
* ½ piring daun selada, iris
* 1 piring taoge, rebus ½ menit

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan taoco, aduk terus hingga harum kembali.
   - Masukkan bangkuang, aduk hingga rata. Tuang kaldu vegetarian, beri garam, gula pasir, dan merica bubuk. Rebus dengan api kecil selama 15 menit. Masukkan wortel, rebus lagi selama 10 menit, beri bumbu penyedap. Angkat dan tiriskan.
2. Ambil selembar kulit lumpia, olesi dengan kecap manis, bawang putih, dan cabai. Tempatkan sedikit telur, mentimun, kacang tanah, daun ketumbar, daun selada, dan taoge.
3. Isi dengan 1 sdm adonan isi. Gulung padat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Potong-potong menjadi 5, hidangkan.

726. LUMPIA ALA VIETNAM

BAHAN:

* 10 lembar kulit lumpia atau secukupnya 11 x 11 cm
* Daun selada secukupnya, untuk pembungkus
* Minyak goreng secukupnya

UNTUK ISI:

* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris panjang

* 25 gr suun, rendam selama 15 menit, gunting 5 cm
* 25 gr wortel, iris tipis panjang
* 25 gr rebung, rebus, iris tipis panjang
* 2 butir telur rebus, potong dadu
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap ikan
* 2 sdm daun ketumbar, iris
* ½ sdt bawang putih halus

UNTUK SAMBAL VIETNAM

* 1 sdm kecap ikan
* 1 sdm gula pasir
* 1 sdm air
* 1 siung bawang putih, cincang halus
* ¼ sdt cabai merah, cincang
* 1 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur semua bahan, aduk rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri 1 sdm adonan isi di tengahnya. Lipat dan gulung padat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan selama ± 5 menit. Angkat dan tiriskan.
4. Ambil selembar daun selada, bungkus lumpia. Hidangkan dengan saus cabai vietnam.
5. **Buat Saus Cabai Vietnam:** Campur menjadi satu semua bahan, aduk hingga rata.

727. LUMPIA GORENG ALA HAINAN

BAHAN:

* 2 lembar kulit lumpia atau secukupnya
* 1 butir telur, kocok

UNTUK ISI:

* 1 buah pisang, potong dadu
* (1 sdm kacang tanah goreng, haluskan • 1 sdt gula pasir) **campur jadi satu**

CARA MEMBUAT:

1. Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan ½ bagian pisang dan ½ bagian campuran kacang tanah di tengah kulit lumpia.
2. Lipat sisi kanan dan kirinya, gulung padat. Olesi bagian pinggir kulit dengan telur kocok. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng lumpia hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

728. LUMPIA SEAFOOD SAUS SAMBAL

BAHAN:

* 500 gr cumi
* 10 lembar kulit lumpia
* 1 putih telur, untuk olesan

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm angciu
* 500 gr udang sedang besar
* 10 batang *seafood imitasi*
* 100 gr nanas, potong kasar memanjang
* 1 buah mentimun kecil, potong halus memanjang
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasar
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* 50 ml air
* 1 sdm cairan tepung sagu
* 1 sdt- saus sambal
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS SAMBAL:

* 4 sdm minyak goreng
* 50 gr udang kering, rendam, cincang
* 1 sdm bawang merah cincang
* ½ sdt bawang putih cincang
* 2 sdm cabai merah cincang
* ¼ sdt terasi
* Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan cumi, buang tinta hitamnya, potong-potong, rebus ¼ menit. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Tuangi angciu, masukkan udang aduk hingga harum. Tambahkan *seafood imitasi*, nanas, mentimun, garam, merica bubuk, gula, kecap asin, dan minyak wijen, aduk rata. Masukkan cumi, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Ambil selembar kulit lumpia, beri udang, cumi, *seafood imitasi*, nanas, mentimun, dan sedikit saus sambal di atasnya. Lipat bagian kiri dan kanannya, gulung padat.
4. Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api besar sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan selagi panas.
5. **Saus Sambal:** Panaskan minyak, tumis udang kering hingga harum aromanya. Masukkan bawang merah dan bawang putih, aduk hingga harum. Masukkan cabai merah, terasi, garam, merica bubuk, dan gula, tumis hingga harum. Angkat.

729. LUMPIA CAKUE

BAHAN:

* 2 buah cakue, siap beli, gunting membujur di bagian tengahnya
* Tepung sagu secukupnya
* 1 butir telur, kocok dengan sedikit garam
* 50 gr tepung panir
* Minyak secukupnya
* Saus lemon secukupnya

UNTUK ISI:

* 75 gr daging ikan tenggiri cincang

* 75 gr udang cincang kasar
* 75 gr daging kepiting, suwir-suwir
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, potong kecil-kecil
* 3 buah *waterchesnut*, cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap ikan
* 1 sdt minyak wijen
* 1 butir telur
* 2 sdm air bawang jahe
* 2 sdm tepung sagu

BUMBU UNTUK MELUMURI:

* 50 gr tepung terigu
* 1 butir telur kocok
* Tepung terigu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ikan, udang, dan kepiting bersama semua bahan dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan lemari es selama 3 jam.
2. Taburi tepung sagu di tengah cakue, beri adonan isi hingga padat. Ratakan permukaannya.
3. Lumuri cakue pada tepung sagu selapis tipis, celupkan ke telur, terakhir gulingkan pada tepung terigu hingga rata. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, goreng cakue hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan dengan api kecil. Angkat dan tiriskan. Dinginkan, potong cakue 3 cm. Sajikan dengan saus lemon.

730. LUMPIA TALAS

BAHAN:

* 1 lembar kulit tahu ukuran 20 x 12cm, potong menjadi 2

UNTUK ISI:

* 200 gr daging ayam, potong dadu kecil
* 200 gr udang kupas, potong dadu kecil
* 100 gr rebung kalengan/segar, potong dadu kecil
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdt garam
* 1/4 sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* ½ sdt ngohiang
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu
* 1 butir telur
* 2 sdm air bawang jahe
* 300 gr talas, rebus, haluskan
* Minyak secukupnya
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ayam dan udang dengan rebung, daun bawang kecil, jahe, garam, merica bubuk, ngohiang, minyak wijen, tepung sagu, telur,

dan air bawang jahe dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai tidak lengkat di tangan selama 2 menit. Tambahkan talas, aduk sampai tercampur rata. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam.

2. Ambil selembar kembang tahu, beri ½ adonan di atasnya, lipat sisi kanan dan kirinya lalu gulung padat.
3. Kukus lumpia talas sampai matang selama 15 menit. Angkat.
4. Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat. Potong 4 cm, hidangkan dengan saus sambal manis.

731. LUMPIA AYAM DAN SAYURAN

BAHAN:

* 600 gr daging ayam cincang
* 5 buah *waterchesnut*, potong kecil
* 5 buah jamur *hioko*, rendam, potong kecil
* 2 sdm potongan kecil cabai merah
* 100 gr buncis, potong kecil
* 2 sdm potongan kecil daun seledri
* ½ sdt garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air bawang jahe
* 2 sdm tepung sagu
* 1 lembar kulit tahu, lap dengan kain basah, potong menjadi 4
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

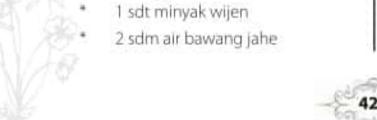
1. Campur semua bahan sampai tercampur rata, bagi 4.
2. Ambil selembar kulit kembang tahu, tempatkan 1 bagian adonan, gulung padat.
3. Kukus lumpia selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
4. Panaskan minyak, goreng lumpia sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, potong-potong. Hidangkan dengan saus sambal pedas.

732. LUMPIA NYONYA

BAHAN:

* Kulit tahu secukupnya, lap dengan kain basah, potong menjadi 12 x 12 cm
* 2 sdm tepung terigu, larutkan dengan 3 sdm air

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 2 batang daun bawang, iris halus
* 1 sdm cabai merah cincang

- 150 gr daging babi/daging ayam, cincang kasar
- 150 gr udang kupas, cincang kasar
- 250 gr bangkuang, iris kasar
- 1 potong tahu kuning, iris kasar
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- ½ sdt ngohiang
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- Minyak secukupnya
- Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan daun bawang sampai harum aromanya. Masukkan cabai dan udang, aduk hingga berubah warna dan harum. Tambahkan daging babi/daging ayam, bangkuang, tahu kuning, kecap asin, minyak wijen, ngohiang, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat dan dinginkan.
2. Ambil selembar kulit tahu, beri 2 sdm adonan Isi, lipat dan gulung bentuk lumpia. Olesi ujungnya dengan cairan tepung sagu, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal.

733. LUMPIA ISI BEBEK KUKUS HARUM

BAHAN:

- 1 ekor bebek
- 2 sdm merica cina, haluskan
- 2 sdm garam
- 2 batang daun bawang kecil, potong-potong
- 8 ruas jahe iris
- 1 sdm angciu
- 2 buah bunga lawang
- 5 cm kayu manis
- 10 siung bawang putih bersama kulitnya
- 20 lembar kulit lumpia, kukus 2-3 menit
- 2 buah mentimun, potong 1 x 4 cm
- 2 batang daun bawang bagian putih, potong 1 x 4cm

HOISIN SAUCE (CAMPUR MENJADI SATU):

- 4 sdm *hoisin sauce*
- 1 sdm air
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm saus plum

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan bebek, buang kepala, leher, sayap, dan kaki. Potong-potong dan cuci bersih. Campur merica cina dengan garam, daun bawang kecil, jahe, dan angciu hingga tercampur rata. Lumuri ke seluruh badan bebek hingga rata. Diamkan selama 1 malam hingga bumbu meresap.

2. Tempatkan bebek ke dalam pinggan tahan panas. Beri pekak, kayu manis, dan bawang putih menjadi satu.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 1 jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biarkan dingin.
4. Buang tulangnya, potong ukuran 5 x 2 cm.
5. **Cara Menghidangkan:** Ambil selembar kulit lumpia, olesi dengan *hoisin sauce*, tempatkan 1 - 2 potong bebek, 1 potong mentimun, dan daun bawang sesuai selera, gulung.
6. Sajikan.

MACAM ADONAN KULIT

734. KULIT PAI MANIS

BAHAN:

* 275 gr tepung terigu
* 3 kuning telur
* 45 gr gula halus
* 1 sdm susu bubuk manis
* 100 gr mentega) campur jadi satu, masukkan ke dalam lemari es selama 1 malam
* 25 gr margarin) potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. Campur terigu, telur, gula, dan susu hingga tercampur rata. Masukkan potongan mentega, lalu aduk-aduk dengan pisau roti hingga berbutir-butir dan tidak lengket di tangan. Bila masih lengket boleh ditambahkan sedikit tepung terigu. Masukkan ke dalam lemari es, diamkan selama 1 jam.
2. Giling dengan gilingan kayu dengan ketebalan 3 mm atau gilingan mesin dengan ketebalan 3 mm pada no 4.

735. KULIT PAI ASIN

BAHAN:

* 450 gr tepung terigu
* 220 gr mentega
* 3 butir telur
* 1 kuning telur

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, mentega, telur, dan kuning telur, aduk perlahan-lahan hingga berbutir-butir. Uleni dengan tangan hingga rata.
2. Giling dengan gilingan kayu hingga ketebalan 3 mm, siap untuk digunakan.

736. KULIT PAI

BAHAN

UNTUK ADONAN A:

* 100 gr tepung terigu
* 85 gr margarin

UNTUK ADONAN B:

* 200 gr tepung terigu
* 80 ml air dingin
* 35 gr gula halus
* 1 sdm *custard powder*
* 80 gr mentega

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Adonan A:** Campur semua bahan, aduk rata perlahan-lahan. Masukkan ke dalam *freezer* selama 2 jam.
2. **Buat Adonan B:** Campur dan aduk semua bahan hingga rata, diamkan dalam lemari es selama 30 - 60 menit.
3. Keluarkan adonan B dari lemari es, giling tipis bentuk bulat.
4. Keluarkan adonan A dari *freezer*, lalu tempatkan di dalam kulit adonan B. Bungkus seperti bantal. Masukkan kembali ke dalam lemari es selama 10 menit.
5. Keluarkan adonan, giling tipis secara perlahan-lahan. Lipat menjadi 3, dari atas ke tengah, dan bawah ke tengah. Masukkan kembali ke lemari es selama 10 menit, lakukan hal yang sama sekali lagi. Masukkan lemari es selama 20 menit, lalu giling dengan gilingan kayu hingga 3 mm. Siap dicetak dan diisi.

737. PAI KARI

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai manis, hanya tidak menggunakan gula dan susu bubuk manis

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* ½ buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 100 gr kentang rebus, potong dadu kecil
* 50 gr wortel, potong dadu kecil, rebus sebentar
* 100 gr kacang polong
* 1 ½ sdm bumbu kari
* ½ sdt cabai bubuk atau sesuai selera
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 50 ml kaldu vegetarian
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
* Minyak secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan bawang bombai, tumis dengan api kecil hingga harum dan layu.
2. Masukkan kentang, wortel, dan kacang polong. Beri bumbu kari, cabai bubuk, garam, gula, merica bubuk, kaldu vegetarian, dan bumbu penyedap. Masak sampai matang. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, angkat dan biarkan dingin.
3. Ambil selembar kulit pai yang sudah digiling, cetak bentuk bulat. Beri dengan adonan isi, lipat hingga membentuk setengah lingkaran, lalu pilin bagian sisi-sisinya. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, masukkan pai, lalu goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

738. PAI AYAM VEGETARIAN

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai asin

UNTUK ISI:

* 3 sdm mentega
* 20 batang makaroni panjang, potong kecil-kecil/ ½ bungkus makaroni pendek, rebus hingga matang
* 75 gr daging ayam vegetarian (gluten rebus), potong dadu kecil
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* ½ biji pala, haluskan
* 200 ml susu cair
* 40 gr wortel, potong dadu kecil, rebus sebentar
* 20 gr biji jagung
* 1 sdm daun seledri, iris
* 2 sdm bawang merah goreng
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. Ambil kulit pai yang sudah digiling tipis, masukkan dalam loyang pai bentuk bulat, lalu rapikan sisi-sisinya.
2. Ambil sisa kulit pai, buat potongan-potongan memanjang ukuran1, 25 cm hingga seperti pita.
3. **BUAT ISI:**
   - Panaskan mentega, masukkan makaroni dan daging ayam vegetarian. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, pala, dan susu. Masak hingga semua bahan tercampur rata dan air tinggal sedikit.
   - Tambahkan wortel, biji jagung, daun seledri, bawang goreng, dan bumbu penyedap, campur jadi satu. Angkat dan dinginkan.
4. Tuang bahan isi di atas kulit pai, susun potongan kulit pai berbentuk pita di atas adonan isi dan di sekeliling kulit pai yang sudah dibentuk. Panggang dalam oven dengan suhu 150ºC hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan biarkan agak dingin. Hidangkan.

739. PAI JAMUR KANCING

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

* 3 sdm mentega, untuk menumis
* ½ buah bawang bombai, potong kecil-kecil
* 3 sdm tepung terigu/ secukupnya
* 200 ml susu cair
* 1 kaleng jamur kancing, potong-potong dadu kecil
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya

* 75 gr keju parut
* 1 kuning telur, larutkan dengan sedikit air, untuk olesan
* Wijen putih dan wijen hitam secukupnya, sangrai, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **BUAT ISI:**
   - Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum dan lunak.
   - Masukkan tepung terigu, aduk hingga rata. Tuang susu sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk dan di tekan-tekan hingga halus.
   - Masukkan jamur kancing, beri garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya, aduk rata. Tambahkan keju, aduk dan masak sebentar. Dinginkan.
2. Ambil kulit pai yang sudah digiling, isi dengan adonan isi. Bentuk bulat lonjong, olesi kuning telur, dan beri taburan wijen putih dan hitam. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 180º C hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Hidangkan.

740. PAI PISANG DENGAN TAUSA

BAHAN

UNTUK KULIT PAI:

* Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

* 2 buah pisang raja, potong 5 cm x 0,5 cm
* 150 gr tausa
* 1 kuning telur, kocok dengan 1 sdm air, untuk olesan
* Wijen putih secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Ambil kulit pai yang sudah digiling, potong-potong menjadi ukuran 6 cm x 6 cm.
2. Ambil selembar potongan kulit pai, beri 1 potong pisang dan selapis tausa di atas pisang. Gulung, lipat sisi-sisinya, dan tekan hingga tertutup rapat.
3. Olesi dengan kuning telur, taburi biji wijen. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Panggang dalam oven dengan suhu 200º C hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

741. PAI TALAS DENGAN KUNING TELUR

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai manis

UNTUK ISI:

* 200 gr tausa talas

* 4 kuning telur asin, masing-masing potong jadi 4 bagian
* 4 kuning telur, kocok dengan sedikit air, untuk olesan
* Manisan kelapa warna merah dan hijau, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Ambil selembar kulit pai yang sudah digiling, cetak bentuk bulat.
2. Isi kulit pai dengan tausa talas dan sepotong kuning telur, lalu bentuk oval runcing hingga membentuk seperti kuntum. Gunting sisi-sisinya, olesi dengan kuning telur. Hias ujungnya dengan manisan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis, panggang dalam oven dengan suhu 180ºC hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

742. PIA CHAR SIUW

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pia

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 100 gr bawang bombai, cincang
* 150 gr char siuw vegetarian, potong dadu kecil
* 100 gr labu kuning, potong dadu kecil
* 125 ml kaldu vegetarian
* 1 sdm saus tiram
* ¼ sdt minyak wijen
* 3 sdm saus tomat
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya
* Bumbu penyedap secukupnya
* 1 kuning telur, untuk olesan
* 2 sdm campuran wijen putih dan hitam, goreng, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Buat isi:**
   - ❖ Panaskan minyak, tumis bawang bombai dengan api kecil hingga harum dan layu.
   - ❖ Masukkan char siuw dan labu kuning, tuang kaldu. Beri saus tiram, minyak wijen, saus tomat, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sambil diaduk-aduk selama 2 menit. Kentalkan dengan air tepung sagu, aduk rata. Taburi bumbu penyedap, aduk dan simpan ke dalam lemari es selama 4 jam.
2. Siapkan kulit pai yang sudah digiling, cetak bentuk bulat. Isi dengan adonan isi, lalu bentuk bulat.
3. Olesi kuning telur dan taburi wijen, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Panggang dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 20 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

743. PAI KARI BIJI JAGUNG

BAHAN

UNTUK KULIT:

- Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm bawang merah halus
- ½ buah tahu kuning, potong dadu kecil
- 50 gr biji jagung
- 1 butir telur rebus, potong dadu kecil
- 50 gr bangkuang, potong dadu kecil
- 1 sdm bumbu kari, cairkan dengan 2 sdm air
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
- 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. **BUAT ISI:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan tahu kuning, biji jagung, telur, dan bangkuang, aduk rata.
   - Beri bumbu kari, garam, gula pasir, merica bubuk, dan bumbu penyedap secukupnya,aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat dan dinginkan.
2. Siapkan kulit pia yang sudah digiling tipis, cetak bentuk bulat. Isi dengan adonan isi, lipat dua hingga membentuk ½ lingkaran. Lipat sisi-sisinya, lalu olesi dengan kuning telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 20 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

744. PAI TAUSA DENGAN JAMUR HIOKO

BAHAN

UNTUK KULIT:

- 300 gr kulit pia

UNTUK ISI:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 100 gr tausa kacang hijau
- 1 sdm irisan halus bawang merah
- ¼ sdt jahe giling
- ½ buah tahu kuning, iris halus memanjang
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus memanjang
- 2 kuning telur asin rebus
- Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
- Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
- 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air, untuk olesan
- Sukade merah dan hijau secukupnya, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. **BUAT ISI:**
   - ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan jahe hingga harum. Masukkan tahu kuning, jamur *hioko*, dan kuning telur, aduk rata.
   - ❖ Beri garam, gula, merica bubuk, dan bumbu penyedap, aduk hingga telur rata. Angkat dan dinginkan.
2. Siapkan kulit pai yang sudah digiling, cetak bentuk bulat. Isi dengan 1 sdm taosi, lalu isi dengan adonan jamur *hioko*. Bentuk bulat pipih, sayat-sayat sisi-sisinya.
3. Olesi bagian atasnya dengan kuning telur, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Panggang dengan suhu 180ºC selama ± 20 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, taburi sukade merah dan hijau. Hidangkan.

745. ANANAS PAI

BAHAN

UNTUK KULIT PAI MANIS:

- 275 gr tepung terigu
- 3 kuning telur
- 45 gr gula halus atau sesuai selera
- 1 sdm susu bubuk manis
- (100 gr mentega • 25 gr margarin) masukkan ke dalam lemari es selama 1 malam, potong-potong

UNTUK ISI:

- 1 buah nanas yang besar, parut
- 20 gr plum putih kering
- 100 gr gula pasir/ sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit Pai:** Campur tepung terigu, telur, gula halus, dan susu hingga rata. Masukkan mentega dan margarin, uleni dengan pisau roti hingga berbutir - butir dan tidak melekat di tangan (kalau masih lengket boleh ditambah tepung terigu). Masukkan ke dalam lemari es selama 1 jam.
2. **Buat Isi:**
   - ❖ Rendam plum dengan 30 ml air hangat hingga lunak, angkat. Keluarkan daging plum, potong-potong seperti kacang hijau dan sisihkan air rendaman plum.
   - ❖ Masak nanas dan setengah bagian air plum hingga mengering sambil diaduk-aduk. Masukkan gula dan sisa air plum, masak sambil diaduk hingga mengering dan berwarna kuning kecokelatan. Masukkan daging plum, aduk hingga rata.
3. Siapkan adonan kulit, giling dengan gilingan kayu hingga berbentuk bulat. Isi dengan adonan isi, lalu dibulatkan kembali.
4. Tempatkan adonan yang sudah diisi ke dalam loyang segi empat kecil ukuran 3,5 x 2,5 cm atau loyang bulat kecil. Tekan-tekan hingga rata dan rapi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis, panggang dalam oven dengan suhu 180ºC selama 10 menit. Balik dan keluarkan dari loyang, panggang lagi sampai kulit berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

746. PAI TELUR PITAN DAN TAUSA

BAHAN:

UNTUK KULIT:

- Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

- (150 gr tausa kacang hijau + 2 butir telur pitan, potong seperti kacang hijau) **campur rata**
- 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air
- Biji wijen putih dan hitam secukupnya, campur rata
- Minyak secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Ambil kulit pai yang sudah digiling tipis, cetak bentuk bulat. Isi dengan campuran tausa, lalu dibulatkan kembali.
2. Olesi kuning telur, gulingkan di atas campuran wijen. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Panaskan minyak, goreng dengan api kecil selama 2-3 menit. Besarkan sedikit apinya, lalu goreng dengan api sedang sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

747. PAI BUNGA CHRYSANTHEMEN

UNTUK KULIT:

- Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

- 200 gr tausa
- 5 sdm biji wijen hitam, giling halus
- 1 butir telur, kocok dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur tausa dan biji wijen hingga rata.
2. Siapkan kulit pai, giling setebal 3 mm, lalu cetak bentuk bulat. Isi dengan adonan isi, lalu bulatkan kembali dan tekan dengan tangan. Tipiskan dengan gilingan kayu kecil hingga ketebalan 1 cm. Potong disekeliling pai, beri jarak masing-masing potongan 2 cm, tetapi usahakan jangan sampai terputus. Putar tiap potongan hingga membentuk bunga, olesi tengahnya dengan telur. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 15 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

748. PAI TAUSA BIJI TERATAI

BAHAN

UNTUK KULIT:

- Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

- 150 gr biji teratai, rendam selama 30 menit, belah 2, buang biji yang berwarna hijau

* 150 gr kacang hijau tanpa kulit, rendam selama 4 jam
* 150 gr gula pasir
* Sedikit garam
* 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
* 2 kuning telur asin, potong jadi 8
* 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air
* Wijen hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur biji teratai, gula pasir, garam, dan santan hingga rata. Kukus selama 1 jam hingga matang. Angkat dan haluskan.
2. Ambil kulit pai yang sudah digiling setebal 3 mm, cetak bulat ukuran 12 x 12 cm. Beri dengan adonan isi dan potongan kuning telur, lalu bentuk bulat. Olesi kuning telur dan taburi wijen di atasnya. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Panggang dalam oven dengan suhu 180ºC selama ± 20 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

749. PAI ISI RAGOUT DAGING

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai manis

UNTUK ISI:

* 100 gr daging ayam vegetarian (gluten rebus), potong dadu kecil
* 50 gr wortel, potong dadu kecil, rebus sebentar
* 2 sdm daun seledri, iris
* 50 gr jamur merang, potong dadu kecil
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* ½ biji pala, haluskan
* 1 sdm bawang merah goreng
* Bumbu penyedap secukupnya
* 3 sdm mentega, untuk menumis
* ½ buah bawang bombai, potong dadu kecil
* 8 sdm tepung terigu
* 300 ml air, campur dengan 300 ml susu cair

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:**
   - Campur ayam dengan wortel, daun seledri, dan jamur merang. Beri garam, gula pasir, merica bubuk, pala, bawang goreng, dan bumbu penyedap hingga rata. Sisihkan.
   - Panaskan mentega, tumis bawang bombai dengan api kecil hingga harum dan layu. Masukkan tepung terigu, aduk-aduk hingga rata.
   - Masukkan campuran susu sedikit demi sedikit sambil di tekan-tekan dan diaduk hingga halus. Tambahkan campuran ayam, aduk rata. Angkat dan dinginkan.
2. Siapkan selembar kulit pai manis, giling, potong ukuran 12 cm x 12 cm. Beri dengan adonan isi. Lipat dan bentuk ½ lingkaran, tekan bagian pinggirnya.
3. Panaskan minyak, goreng hingga

berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

750. PAI SUSU

BAHAN

UNTUK KULIT PAI:

* Gunakan kulit pai manis

UNTUK ISI:

* 70 gr gula pasir
* 55 ml air
* 55 ml susu cair
* 1 lembar daun pandan, simpulkan
* 2 butir (150 ml) telur

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Masak gula, air, susu, dan daun pandan hingga gula mencair sambil diaduk-aduk. Angkat dan dinginkan, lalu masukkan telur ke dalam larutan gula. Aduk hingga rata, saring.
2. Siapkan loyang kecil-kecil, olesi dengan margarin. Sisihkan.
3. Siapkan adonan kulit pai, giling setebal 3 mm. Potong lebih besar sedikit dari loyang pai, lalu letakkan di atas loyang. Beri dengan adonan isi hingga ¾ penuh, bentuk sisi-sisinya sesuai selera. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 - 30 menit dengan dibuka pintu oven sebanyak 2-3 kali hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan hidangkan.

751. PAI TALAS DENGAN BIJI TERATAI

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

* 125 gr talas, buang kulitnya, potong dadu kecil
* 200 gr biji teratai, rendam 30 menit, belah dua, buang bagian hijau di tengahnya
* 150 gr gula pasir atau sesuai selera
* Sedikit garam
* 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Kukus talas dan biji teratai bersama gula, garam, santan, dan daun pandan hingga lunak dan matang selama ± 45 menit. Angkat, haluskan, dan biarkan dingin.
2. Siapkan kulit pai yang sudah digiling tipis setebal 3 mm, cetak bentuk bulat. Tempatkan bahan isi di tengah kulit pai. Bagian atasnya tutup dengan selembar kulit pai, tekan-tekan pinggirnya sambil dibentuk. Olesi dengan kocokan telur, panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

752. PAI KIWI DENGAN TAUSA TERATAI

BAHAN:

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai

UNTUK ISI:

* 150 gr tausa teratai
* 2 buah kiwi, buang kulitnya, bagi 2, lalu bagi 6
* 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air
* Wijen secukupnya, untuk mata

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan kulit pai yang sudah digiling tipis setebal 3 mm, cetak bulat 10 x 10 cm.
2. Letakkan tausa teratai di atas selembar kulit yang sudah dicetak. Tambahkan sepotong kiwi di atasnya. Bentuk bulat lonjong, lalu gunting sisi atasnya hingga membentuk landak. Olesi dengan telur kocok, beri wijen sebagai matanya.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 180° C selama ± 20 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

753.PAI DAUN BAWANG DENGAN BIJI WIJEN

BAHAN:

* Gunakan kulit pai asin atau manis

UNTUK ISI:

* 75 gr gluten rebus, potong kecil-kecil seperti kacang hijau
* 150 gr *mushroom abalon* (kalengan), tiriskan, potong kecil-kecil
* 20 gr daun bawang, iris tipis
* Garam, gula pasir, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm tepung sagu
* 1 butir telur
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air
* Wijen secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur gluten, *mushroom abalon*, daun bawang, garam, gula pasir, merica bubuk, tepung sagu, telur, dan bumbu penyedap hingga rata dari satu arah selama 2-3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 4 jam.
2. Ambil kulit pai, giling dengan ketebalan 3 mm, potong 12 x 12 cm. Isi dengan bahan isi, lalu bentuk bulat. Olesi dengan telur kocok, lalu gulingkan ke atas wijen.
3. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

754. PAI APEL

BAHAN:

* Gunakan kulit pai manis

UNTUK ISI:

* 500 gr apel malang hijau
* 50 gr kismis
* 1 sdm mentega
* 100 gr gula halus atau sesuai selera
* 1 sdm jahe cincang
* 1 butir telur
* Gula bubuk yang sudah diayak secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:**
   - Buang kulit dan biji apel, potong kecil-kecil. Sisihkan.
   - Rendam kismis selama 10 menit, potong kecil-kecil.
   - Panaskan mentega, tumis apel bersama gula dan jahe dengan api kecil hingga apel lunak selama 10-15 menit. Angkat dan dinginkan.
2. Siapkan kulit pai, giling tipis dengan ketebalan 3 mm, potong 12 x 24 cm. Isi tengahnya dengan adonan apel, lalu lipat 2. Sayat bagian tengahnya, lalu olesi putih telur.
3. Taburi gula bubuk dengan ayakan, panggang dengan suhu 180ºC selama ± 20 menit sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, potong jadi 6. Hidangkan selagi panas.

755. PAI TAUSA DURIAN

BAHAN:

UNTUK KULIT:

* Gunakan kulit pai manis

UNTUK TAUSA DURIAN:

* 200 gr kacang hijau, rendam 4 jam
* 150 gr gula pasir atau secukupnya
* Garam secukupnya
* 200 ml santan dari 1 butir kelapa
* 100 gr durian
* 1 kuning telur, kocok dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Tausa Durian:** Kukus kacang hijau bersama gula pasir, garam, santan, dan durian selama 1 jam. Angkat dan haluskan.
2. Giling kulit pai dengan ketebalan 3 mm, potong bentuk bulat 11 cm x 11 cm.
3. Isi dengan tausa durian, bentuk. Olesi dengan kuning telur, panggang dalam oven dengan suhu 180ºC hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

756. PAI IKAN TUNA PEDAS

BAHAN:

* Gunakan kulit pai asin

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 buah bawang bombai besar, potong dadu kecil
* 1 sdm cabai merah cincang
* 1 kaleng ikan tuna, potong kecil
* Merica bubuk dan gula pasir secukupnya
* 2 sdm *mayonnaise*
* 300 gr kentang, rebus, potong dadu kecil
* 1 butir telur, kocok dengan sedikit garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum aromanya. Masukkan cabai dan ikan tuna, aduk sampai harum kembali. Beri merica bubuk, gula pasir, dan *mayonnaise*, aduk rata. Tambahkan kentang, aduk sampai tercampur rata. Angkat dan dinginkan.
2. Masukkan adonan kulit ke dalam loyang pai yang telah diolesi margarin, masukkan adonan isi. Tutup dengan selembar kulit pai, tekan-tekan bagian pinggirnya dengan garpu.
3. Olesi permukaan kulit dengan telur kocok, panggang dengan suhu 180ºC selama 30-35 menit sampai berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan Hidangkan.

757. PAI AYAM

BAHAN:

* Gunakan kulit pai asin

UNTUK ISI:

* 2.sdm minyak goreng
* 1 buah bawang bombai besar, potong dadu kecil
* 200 gr paha ayam rebus sampai matang, potong dadu kecil
* 200 gr udang rebus, potong dadu kecil
* 150 gr jamur kuping kalengan, potong dadu kecil
* Pala bubuk secukupnya
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* 1 sdm Irisan daun seledri
* 1 butir telur, kocok dengan sedikit garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai sampai harum aromanya dengan api sedang besar. Masukkan ayam, udang, jamur kuping, pala, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, aduk sampai tercampur rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, taburi daun seledri, aduk rata.
2. Masukkan adonan kulit ke dalam loyang pai yang telah diolesi margarin, tempatkan isi pai 3/4 lalu atasnya tutup dengan selembar kulit pai. Tekan dengan garpu, olesi dengan telur hingga rata.

3. Panggang dengan suhu 180 °C selama 30-35 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

758. PAI DURIAN

BAHAN:

* Gunakan kulit pai manis

UNTUK ISI:

* 500 gr durian
* 1 kuning telur, kocok dengan sedikit garam

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan selembar kulit, cetak dengan *ring cutter cookies* diameter 7 cm, isi dengan 40 gr durian, lipat 2. Tekan-tekan pinggirannya dengan garpu. Olesi kuning telur hingga rata.
2. Panggang dengan suhu 180°C sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

759. KUE KEJU DENGAN SEAFOOD

BAHAN:

UNTUK KULIT:

* 120 gr mentega
* 160 gr tepung terigu
* 1 butir telur
* 2 kuning telur
* 40 gr gula bubuk

UNTUK ISI:

* 2 sdm mentega/ margarin
* 2 sdm tepung terigu
* 160 ml air
* 300 gr udang rebus, potong kecil
* 30 gr jamur kancing, potong seperti kacang hijau
* 30 gr jamur merang, potong seperti kacang hijau
* 5 gr jamur kuping hitam, rendam sampai mekar, potong kecil
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 100 gr keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin/ mentega hingga mencair. Masukkan tepung terigu, aduk-aduk hingga rata.
2. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk dan di tekan-tekan hingga tercampur rata.
3. Tambahkan udang, jamur kancing, jamur merang, dan jamur kuping hitam. Beri garam, gula, dan merica bubuk. Masak hingga agak kental dan matang, angkat.
4. Masukkan kulit ke dalam loyang, tekan-tekan hingga tipis. Masukkan adonan isi, olesi dengan kuning telur. Taburi keju parut di atasnya.
5. Panggang dengan suhu 250°C selama ± 15 - 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan hidangkan.

760. BUBUR KEMBANG TAHU DENGAN GINGO NUTS

BAHAN:

* 75 gr gingo nuts (pak co)
* 100 gr beras kualitas baik
* 1000 ml air
* 10 gr kembang tahu
* Garam secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Ambil gingo nuts, buang bagian kulit yang keras, lalu rendam air panas selama 3 menit. Buang lapisan kulit yang berwarna kecokelatan.
2. Masak beras dengan air dan gingo nuts sampai mendidih, masak terus sambil diaduk-aduk dengan api kecil selama 30 menit.
3. Masukkan kembang tahu, masak hingga matang. Beri garam, aduk hingga rata. Angkat, hidangkan dengan ikan teri dan sayur.

761. KACANG MERAH MASAK JALI-JALI

BAHAN:

* 30 gr kacang merah
* 20 gr jali-jali
* Sepotong kulit jeruk/ 1 lembar daun pandan, simpulkan
* 750 ml air
* Gula batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak kacang merah, jali-jali, kulit jeruk/ daun pandan, dan air hingga mendidih. Kecilkan api, masak terus hingga matang dan lunak.
2. Masukkan gula batu, masak selama 5 menit, angkat. Hidangkan selagi hangat.

762. BUBUR JAMUR HIOKO

BAHAN:

* 75 gr beras kualitas baik
* 750 ml air
* 50 gr babi cincang/ ayam cincang
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris
* 1 sdm kecap asin
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* ½ sdm cincangan wortel

CARA MEMBUAT:

1. Masak beras dan air hingga mendidih, kecilkan api, masak terus selama 30 menit.
2. Masukkan babi/ ayam dan jamur *hioko*, aduk hingga rata. Beri kecap asin, garam, dan merica, aduk rata. Taburi cincangan wortel, angkat. Hidangkan selagi hangat.

763. BUBUR KETAN HITAM

BAHAN:

- 40 gr ketan hitam
- 20 gr ketan putih
- 750 ml air
- 12 biji angco
- 2 sdm kulit jeruk kering/ daun pandan, simpulkan
- Gula batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan hitam dan ketan putih selama 2 jam, tiriskan.
2. Masak ketan hitam, ketan putih, air, angco, dan kulit jeruk kering/ daun pandan dengan api kecil hingga matang sambil diaduk-aduk.
3. Masukkan gula batu, masak sebentar selama 10 menit hingga gula larut. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.

764. TALAS ROTI GORENG

BAHAN:

- 250 gr talas, potong-potong, rebus
- 75 gr gula pasir atau sesuai selera
- 1/8 sdt garam
- 50 ml santan kental
- 1 bks roti tawar, buang kulitnya
- 3 sdm tepung terigu, cairkan dengan 3 sdm air
- 1 butir telur, kocok
- 100 gr wijen
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan talas dengan gula, garam, dan santan dengan blender atau ditumbuk, lalu diaduk rata.
2. Ambil selembar roti, giling dengan gilingan kayu. Sisihkan.
3. Ambil adonan talas, bentuk bulat panjang, letakkan di salah satu sisi roti tawar. Gulung roti, lalu olesi ujungnya dengan cairan tepung terigu. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Lumuri ujung roti dengan kocokan telur, gulingkan ke atas wijen hingga rata.
5. Panaskan minyak, goreng roti isi hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

765. ANG KU KUE

BAHAN:

UNTUK KULIT:

- 150 gr tepung ketan
- 100 gr ubi merah, rebus, haluskan
- 50 ml air
- 50 ml santan
- 1 sdt minyak goreng

* Pewarna merah/ oranye secukupnya
* Daun pisang secukupnya

UNTUK ISI:

* 100 gr kacang hijau tanpa kulit
* 40 gr santan kental
* 40 ml air
* 45 gr gula pasir
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Campur tepung ketan dan ubi hingga rata. Tuang air, santan, minyak, dan pewarna sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata dan tidak lengket di tangan. Tambahkan tepung dan air, bila perlu.
2. **Buat Isi:**
   - ❖ Rendam kacang hijau selama 4 jam, angkat dan tiriskan.
   - ❖ Masukkan kacang hijau dalam pinggan tahan panas, campur dengan santan, air, gula, dan daun pandan hingga rata.
   - ❖ Kukus campuran kacang hijau selama 45 menit hingga matang. Angkat dan haluskan.
3. Ambil 20 gr adonan kulit, pipihkan, lalu beri adonan isi. Bentuk bulat, masukkan ke dalam cetakan ang ku kue (kue ku) yang sudah ditaburi tepung ketan. Tekan-tekan, lalu keluarkan dari cetakan. Alasi bagian bawahnya dengan daun pisang, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Kukus kue yang sudah dicetak hingga matang. Angkat dan hidangkan.

766. BUBUR HISIT

BAHAN:

* 150 gr daging dada ayam, cincang halus
* 4 putih telur
* 1 sdm angciu
* 1 sdm minyak
* 2 iris jahe
* 1 batang daun bawang, potong-potong
* 1500 ml kaldu
* 100 gr hisit yang sudah siap pakai
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* 4 sdm tepung sagu, cairkan dengan 6 sdm air
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm daun ketumbar
* 200 gr taoge mentah
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Dengan menggunakan 4 batang sumpit, aduk daging ayam dengan putih telur sedikit demi sedikit sampai rata. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, masukkan jahe dan daun bawang, aduk hingga harum. Tuang angciu dan kaldu, aduk rata. Keluarkan jahe dan daun bawang. Bubuhi garam dan gula, masak sampai mendidih. Masukkan hisit, aduk dan masak selama 5 menit. Kecilkan api, masukkan campuran ayam, aduk rata.
3. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Tambahkan merica dan minyak wijen, aduk rata. Taburi daun ketumbar, angkat.

4. Hidangkan dengan taoge dan 1/8 sendok cuka hitam atau sesuai selera dalam mangkuk sup.

767. LABU KUNING ISI BUBUR MANIS

BAHAN:

* 25 gr pai hap, rendam 20 menit
* 1 buah labu kuning (± 1000 gr)
* 30 gr beras ketan, rendam 2 jam
* 25 gr kacang merah, rendam 30 menit
* 25 gr biji teratai, rendam 30 menit, buang bijinya yang berwarna hijau
* 10 buah angco
* 10 gr jali-jali, rendam
* 1500 ml air
* 1 lembar daun jeruk kering/ daun pandan, simpulkan
* Sedikit garam
* 200 gr gula batu atau sesuai selera
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 3 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus pai hap hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Potong ¼ bagian atas labu kuning, gunakan untuk tutup. Buang biji labu kuning. Kukus sampai matang dengan api besar.
3. Masak beras ketan, kacang merah, biji teratai, angco, jali-jali, air, dan kulit jeruk kering sampai matang. Masukkan gula dan garam sampai gula mencair. Kentalkan dengan tepung sagu. Aduk sampai tercampur rata. Masukkan pai hap.
4. Masukkan semua dalam labu kuning kukus. Kukus selama 10 menit. Angkat, hidangkan.

768. KUE DAUN BAWANG

BAHAN:

* 2 sdm udang kering
* 400 gr tepung terigu
* 210 ml air mendidih
* 70 ml air dingin
* 2 sdm minyak wijen
* 2 sdm irisan halus daun bawang
* 1 sdm garam
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol

CARA MEMBUAT:

1. Rendam udang kering dalam air panas selama ± 10 menit, angkat, tiriskan. Sangrai udang sampai kering, cincang halus.
2. Campur tepung terigu dengan air mendidih, aduk dengan sumpit sampai rata, diamkan selama ± 3 menit. Remas-remas dengan air dingin sampai tidak lengket di tangan, tambahkan air bila perlu. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama ± 30 menit. Bagi adonan menjadi 8 bagian, giling tipis adonan (setebal ± 1 cm).
3. Olesi setiap lembar adonan terigu yang

telah ditipiskan dengan minyak wijen, taburi irisan daun bawang, udang kering, dan garam. Gulung adonan memanjang, gulung kembali dan bentuk seperti keong, pipihkan.

4. Panaskan minyak pada wajan antilengket, goreng kue sambil dibolak-balik, goyang-goyangkan wajan sesering mungkin. Setelah matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat. Hidangkan dengan lauk dan daging ayam atau sapi.

CATATAN:

Kue daun bawang yang telah digoreng, pada saat diiris, akan tampak berlapis-lapis.

769. MANISAN BUBUR SEHAT

BAHAN:

* 25 gr jamur kuping putih kering
* 100 gr biji teratai
* 50 gr jali-jali
* 12 buah angco
* 1500 ml air
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 150 gr gula batu atau sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur kuping putih, diamkan selama 45 menit. Masukkan gula batu, selama 20 menit sampai mekar. Potong-potong.
2. Rendam biji teratai, diamkan selama 30 menit. Angkat, tiriskan belah dua. Buang bijinya yang berwarna hijau.
3. Rendam jali-jali, diamkan selama 30 menit. Bersihkan.
4. Masak biji teratai, jail-jali, jamur kuping putih, angco, air, dan daun pandan selama 45 menit hingga matang. Masukkan gula batu masak sampai gula larut. Angkat.
5. Hidangkan dingin atau panas.

770. PUDING KOMBINASI

BAHAN:

* 11 gr (1 bungkus) agar-agar bubuk warna putih
* (1 kaleng susu kental manis • 2000 ml air) **untuk agar-agar susu**
* (11 gr agar-agar bubuk warna merah • 750 ml air) **untuk agar-agar merah**
* (11 gr agar-agar bubuk warna hijau • 750 ml air) **untuk agar-agar hijau**
* 1 balok cincau hitam
* 500 gr tape, potong dadu 1 cm
* 500 gr nangka, potong dadu

UNTUK SIRUP GULA:

* 1000 ml air
* 600 gr gula pasir
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Agar-agar Susu:** Masak agar agar dengan susu kental manis dan air. Aduk terus sampai mendidih. Tuangkan ke dalam wadah yang telah dibasahi

air terlebih dahulu, diamkan hingga dingin. Masukkan ke dalam lemari es selama 1 malam hingga mengeras.

2. Masak agar-agar merah dengan air, aduk terus sampai mendidih dan matang, angkat.Tuang ke dalam wadah yang telah dibasahi air, biarkan dingin dan mengeras. Keluarkan dari wadah, potong kecil.
3. Masak agar-agar hijau dengan air, aduk terus sampai mendidih dan matang, angkat. Tuang ke dalam wadah yang telah dibasahi air, biarkan dingin dan mengeras. Keluarkan dari wadah, potong kecil.
4. Cuci bersih cincau hitam. Potong dadu ukuran 1 cm.
5. Tempatkan potongan agar-agar merah, hijau, cincau hitam, tape, dan nangka dalam wadah masing-masing. Sajikan bersama agar-agar susu dan sirup gula. Saat akan disantap.

771. BUBUR SAMPAN ALA HONGKONG

BAHAN:

* ± 350 gr tulang ayam
* 150 gr beras kualitas baik
* 150 gr daging ikan putih, potong 1½ x ½ cm
* 150 gr udang kupas
* 1 batang daun bawang bagian putihnya, iris halus memanjang
* 2 lembar kulit pangsit, potong dadu, goreng
* 50 gr kacang tanah goreng
* 4 cm jahe, iris halus memanjang
* 1 piring kecil daun ketumbar

UNTUK BUMBU:

* (1 sdm air jeruk nipis • 1 sdm garam) **untuk melumuri tulang ayam**
* (1 cm jahe • 1 batang daun bawang • 2000 ml air) **untuk merebus tulang ayam**
* (• ¼ sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 1 sdt tepung sagu) **untuk melumuri ikan**
* (½ sdt garam • ¼ sdt merica • ½ sdm tepung sagu) **untuk melumuri udang**
* (1 sdt garam • ½ sdm irisan seledri • 1 sdm minyak goreng) **untuk membuat bubur**

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri tulang ayam dengan bumbu selama ± 10 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Rebus tulang ayam dengan diberi bumbu selama 1 jam dengan api kecil. Angkat, saring sebanyak 1000 ml. Gunakan sebagai kaldu.
3. Masak beras, dengan kaldu ayam dan bumbu sampai airnya mendidih. Kecilkan api, masak selama ± 40 menit sambil diaduk-aduk.
4. Sementara itu lumuri ikan dengan bumbunya, diamkan selama ± 10 menit hingga bumbu meresap.
5. Lumuri udang dengan bumbunya, garam, merica bubuk, dan tepung sagu, diamkan selama ± 10 menit.
6. Masukkan ikan dan udang ke dalam bubur yang sedang dimasak. Beri irisan daun bawang. Aduk rata, angkat. Sajikan dengan kulit pangsit goreng, kacang goreng, jahe, dan daun ketumbar.

772. BUBUR BABI/AYAM ALA SINGAPURA

BAHAN:

* 2 cup beras
* 10 cup air

TUMISAN:

* 6 potong hati ayam
* 6 potong ampela ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 300 gr daging babi/daging ayam, iris ½ cm
* Kecap asin, merica bubuk, angciu, dan tepung maizena, secukupnya
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Tong cai secukupnya
* Daun bawang kecil cincang secukupnya
* Daun ketumbar secukupnya
* Cakue secukupnya, potong menjadi dua bagian

CARA MEMBUAT

1. Masak beras dan air sampai mendidih, kecilkan api, masak sambil diaduk-aduk selama 30 menit.
2. Cuci dan Bersihkan hati dan ampela. Lumuri ampela dengan garam dan air jeruk nipis selama 15 menit. Cuci bersih kembali, tiriskan. Potong-potong ½ cm.
2. Lumuri daging babi dengan kecap asin, merica bubuk, angciu, dan tepung sagu selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Ambil semangkuk bubur, masak kembali hingga mendidih. Masukkan daging babi/daging ayam 6 potong, 4 potong hati, dan 4 potong ampela, masak sampai matang sambil aduk-aduk. Beri garam dan merica bubuk, aduk hingga tercampur rata. Angkat. taburi tong cai, daun bawang kecil, dan daun ketumbar. Hidangkan dengan cakue.

773. KUE LOBAK NYONYA

BAHAN:

* 500 gr tepung beras
* 100 gr tepung sagu
* 600 ml air
* 1 sdm garam
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm gula pasir
* 1200 gr lobak, parut
* 200 ml air
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 100 gr udang kering, rendam cincang kasar
* 2 potong lap chong, potong dadu
* 2 buah cabai merah, iris
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 2 sdm bawang merah goreng
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras, tepung sagu, air, garam, merica bubuk, dan gula sampai tercampur rata. Sisikan.
2. Masak lobak dengan air selama 10 menit. Angkat.

3. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum aromanya. Masukkan udang kering aduk hingga harum. Tambahkan lap chong, lobak, dan campuran beras, aduk sampai setengah matang. Angkat.
4. Sediakan loyang persegi ukuran 20 x 20 cm yang telah diolesi minyak. Masukkan adonan, tekan-tekan dengan plastik sampai rata. Kukus selama 60 menit dengan api sedang hingga matang.
5. Angkat dan dinginkan. Taburi cabai, daun bawang kecil, dan bawang merah goreng. Potong-potong atau goreng sampai berwarna kuning kecokelatan. Hidangkan dengan saus sambal manis.

774. LEMPER AYAM SAMBAL

BAHAN:

* 450 gr beras ketan, rendam selama 4 jam
* 1 sdm garam
* 300 ml santan dari I butir kelapa
* 4 lembar dun pandan, simpulkan

SAMBAL YANG DIHALUSKAN:

* 4 buah cabai merah
* 10 butir bawang merah
* 4 siung bawang putih
* 4 butir kemiri
* 1 batang serai, bagian putih
* 3 cm kunyit
* 1 sdt terasi

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 300 gr daging ayam, iris
* 100 gr kelapa parut
* ½ sdt garam secukupnya
* 1/4 sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir

BAHAN UNTUK BUNGKUS:

* Daun pandan secukupnya, gunting menjadi 2, rapikan
* Kertas kaca

CARA MEMBUAT

1. Kukus beras ketan dengan garam dan daun pandan selama 25 menit, tuangi santan sambil aduk-aduk. Masak sampai matang.
2. Panaskan minyak, tumis sambal sampai harum aromanya. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan kelapa parut, garam, merica bubuk, dan gula, aduk sampai tercampur rata. Angkat dan dinginkan.
3. Tempatkan sebagian nasi ketan di atas kertas kaca yang besar, beri adonan isi di tengahnya, tutup dengan nasi ketan, gulung 6 cm x 3 cm.Letakkan daun pandan di tengahnya bungkus dengan kertas kaca.

775. PANCAKE TAUSA

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 200 ml susu cair
* 75 gr tepung terigu
* 1 butir telur

UNTUK ISI:

- 250 gr tausa
- 3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Campur susu, tepung terigu, dan telur, aduk sampai tercampur rata. Saring.
2. Panaskan minyak dalam wajan anti lengket 20 x 20 cm. Tuangi adonan kulit, buat dadar tipis. Masak hingga matang, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Tempatkan tausa di tengahnya, lipat segi empat. Lakukan hal yang sama sampai semua bahan habis.
4. Panaskan minyak, goreng pancake sampai berwarna kecokelatan dan matang. Angkat, potong-potong. Hidangkan.

776. TART SUSU

BAHAN

UNTUK KULIT:

- 300 gr tepung terigu
- 1 sdm *custard powder*
- 150 gr mentega/ *butter*
- 1 butir telur
- 50 gr gula bubuk

UNTUK ISI:

- 3 butir telur
- 100 gr gula pasir
- 400 ml susu cair
- Garam secukupnya
- 1 sdm tepung maizena
- 1 sdm *custard powder*

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Campur tepung terigu dan *custard powder* sampai rata. Masukkan mentega/*butter* dan telur, aduk pelahan hingga tercampur rata.
2. Masukkan ke loyang tart sambil ditekan-tekan dan dirapikan.
3. **Buat Isi:** Campur bahan isi sampai tercampur rata, saring. Masukkan adonan isi ke dalam loyang hingga ¾ penuh.
4. Panaskan oven, panggang tart dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan hidangkan.

777. GORENG BOLA WIJEN KETAN

BAHAN:

- 100 gr tepung tang min
- 200 ml air mendidih
- 500 gr tepung ketan
- 30 gr gula pasir
- 5 sdm mentega
- 300 ml air
- 500 gr tausa
- 200 gr wijen putih
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Tuangi air mendidih ke dalam tepung tang min, aduk dengan sumpit sampai tercampur rata. Diamkan selama 10 menit, tutup dengan serbet bersih.
2. Tempatkan tepung ketan di atas meja, buat lubangi di tengahnya. Masukkan gula, mentega, dan adonan tepung

tang min. Tuangi air sedikit demi sedikit sambil aduk-aduk sampai menjadi adonan licin dan kalis. Tepung dan air boleh di tambah sedikit jika perlu.

3. Timbang adonan 30 gr, tekan menjadi bulat pipih dengan diameter 7 cm, isi dengan 20 gr tausa, bentuk bola. Semprot dengan sedikit air, gulingkan di atas wijen sampai rata.
4. Panaskan minyak, goreng bola wijen sambil sesekali diaduk hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan hidangkan.

778. AYAM GORENG PANIR SAUS PEDAS NANAS

BAHAN:

* 3 potong dada ayam, potong-potong
* ¼ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* 1/8 sdt merica bubuk
* 1 butir telur, kocok
* 4 sdm tepung sagu
* 200 gr tepung panir, untuk melumuri
* 200 ml minyak goreng
* Saus pedas nanas secukupnya

UNTUK ADONAN UDANG:

* 250 gr udang cincang
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* 1/8 sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap ikan
* ½ sdm jahe halus
* ½ sdt bawang putih halus
* 2 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak wijen
* 2 blok kecil es batu
* 1 putih telur

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan garam, gula, dan merica, diamkan selama 15 menit.
2. **Buat Adonan Udang:** Campur semua bahan sampai tercampur rata dan es batu mencair(dengan pengolahan seperti ini, hasil adonan udang menjadi lebih enak).
3. Gulung daging ayam pada tepung sagu, balut dengan adonan udang sampai setebal 1 cm, lumuri ayam dengan kocokan telur, gulingkan dalam tepung panir sampai rata.
4. Panaskan minyak gooreng dalam wajan, goreng adonan hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan saus pedas nanas.

779. BUBUR DAGING SAPI DENGAN TELUR

BAHAN:

* 1 cup beras kua
* 10 cup air
* 2 pasang tulang ayam, rebus dengan jahe dan daun bawang kecil selama 5 menit, tiriskan
* 300 gr daging sapi [has luar], potong berlawan serat, iris tipis

* ½ sdm kecap asin
* ½ sdm angciu
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdt tepung sagu
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 4 butir telur
* 4 sdm jahe muda/jahe iris halus
* 2 potong cakue, potong-potong
* 2 batang daun bawang kecil cincang
* Minyak cabai secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak beras, air, dan tulang ayam sampai mendidih. Masak dengan api kecil selama 30 menit hingga matang, angkat.
2. Lumuri daging sapi dengan kecap asin, angciu, merica bubuk, gula, dan tepung sagu selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Ambil 1 mangkuk bubur, masak sampai mendidih kembali. Masukkan ¼ bagian daging sapi, garam, dan merica bubuk, masak sampai daging matang selama 3 menit. Angkat, tuang ke dalam mangkuk saji. Beri 1 butir telur di tengahnya, taburi jahe, daun bawang kecil, cakue, dan minyak cabai. Hidangkan selagi panas.

780. BUBUR PITAN

BAHAN:

* Bahan dan Cara Membuat bubur lihat bubur daging sapi dengan telur
* 300 gr daging ayam/daging babi
* 1½ sdm garam
* 2 butir telur pitan, potong dadu kasar
* 2 kuning telur asin, potong dadu kasar
* Kecap asin secukupnya
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* I batang daun bawang kecil, cincang
* 4 sdm jahe muda/jahe iris halus
* 2 potong cakue, potong menjadi 2

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam/babi dengan garam selama I jam. Cuci dan tiriskan.
2. Masak 2 mangkuk bubur dalam sapo, masak sampai mendidih. Masukkan ½ bagian daging ayam/daging babi, ½ butir pitan, ½ butir telur asin, beri kecap asin, garam, dan merica bubuk, masak selama 10 menit. Taburi daun bawang kecil, jahe, dan minyak cabai. Hidangkan dengan cakue selagi masih panas.

781. KUE DUMPLING KUCAI

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 300 gr tepung ketan
* 50 gr tepung sagu

* 50 gr tepung tang min
* 1 sdt garam
* 200 ml air kucai mendidih
* 150 gr kucai, potong kecil, masukkan 200 ml air dan 4 - 5 tetes pewarna hijau, haluskan dengan blender, saring
* 2 sdm minyak

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 50 gr udang kering, rendam,potong-potong
* 300 gr daging babi/ayam, potong dadu
* 4 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu
* 1 potong tahu kuning, potong dadu
* Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, tepung tang min, dan garam sampai tercampur rata. Beri air kucai mendidih, aduk dengan sumpit sampai tercampur rata, diamkan selama 10 menit. Masukkan minyak, aduk sampai tidak lengket di tangan dan licin [air dan tepung sagu boleh ditambah jika perlu]. Tutup dengan kain basah, diamkan selama 30 menit.
2. Timbang adonan @ 30 gr, tekan menjadi bulat pipih diameter 7 cm. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. **Buat Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan udang kering dan daging babi/ayam, aduk sampai berubah warnanya. Tambahkan jamur *hioko*, tahu kuning, garam, merica bubuk, gula, dan air bawang jahe, masak selama 5 menit. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk rata. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil selembar kulit, beri adonan isi, lipat 2, rapikan pinggirannya.
5. Letakkan dalam kukusan yang sudah diolesi minyak. Kukus selama 15 menit sampai matang. Hidangkan selagi hangat bersama saus sambal.

782. PUDING MANGGA SAGU MUTIARA

BAHAN:

* 100 gr sagu mutiara
* 4 kuning telur
* 150 gr gula pasir
* 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih [11 gr]
* 250 ml air
* 500 ml jus mangga
* 4-5 tetes perwarna kue warna kuning

CARA MEMBUAT:

1. Masak sagu mutiara sampai permukaan sagu menjadi jernih/transparan. Angkat, masukkan ke dalam air es sebentar, supaya tidak lengket. Tiriskan.
2. Kocok telur dengan 3 sdm gula sampai putih. Sisihkan.
3. Masak agar-agar dengan sisa gula dan air sampai mendidih sambil diaduk-aduk. Masukkan kocokan telur, aduk pelahan-pelahan hingga rata. Tambahkan sagu mutiara, jus mangga, dan pewarna kuning, aduk dan masak hingga matang. Angkat.
4. Tuangkan adonan ke dalam cetakan bulat yang telah dibasahi air terlebih dahulu, diamkan sampai dingin. Masukkan ke dalam lemari es selama 1 malam hingga mengeras.
5. Keluar dari cetakan, potong-potong. Hidangkan dingin.

783.ONDE-ONDE TAUSA

BAHAN:

* 200 gr tepung ketan
* 50 gr tepung sagu
* 50 ml air mendidih
* 100 ml air dingin
* 300 gr tausa
* 100 gr wijen putih, sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung ketan dan tepung sagu sampai rata. Tuang air mendidih, aduk dengan sumpit, tambahkan air dingin sedikit demi sedikit sambil aduk-aduk dengan tangan sampai licin dan tidak lenget di tangan. [boleh di tambah tepung ketan dan air jika perlu].
2. Ambil 1 sdm adonan ketan, pipihkan, isi dengan 1 sdt tausa. Bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Didihkan air, masukkan adonan, masak sampai matang dan mengapung. Angkat dan rendam ke dalam air dingin. Tiriskan.
3. Gulingkan di atas wijen hingga rata. Goreng dengan minyak panas sedang sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Letakkan pada loyang kertas. Hidangkan.

784. MANISAN UBI GORENG ISI KACANG

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 300 gr ubi merah
* 1 sdm minyak goreng
* 150 gr tepung sagu
* 20 buah kacang mete, rendam selama 30 menit, goreng
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 300 gr kacang tanah goreng, tumbuk kasar
* 50 gr gula pasir
* 2 sdm margarin

CARA MEMBUAT

1. Rebus ubi sampai matang, haluskan. Campur ubi dengan minyak dan tepung sagu, remas-remas dengan tangan sampai tercampur rata dan adonan menjadi kalis [tidak lengket di tangan].
2. **Buat Isi:** Campur kacang tanah, gula, dan margarin sampai tercampur rata.
3. Ambil 30 gr adonan kulit bentuk bola, pipihkan, beri Isi sebanyak 20 gr campuran kacang di tengahnya. Bentuk bulat pipih, letakkan 1 buah kacang mete di tengah permukaannya. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, goreng adonan sampai matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Hidangkan selagi panas.

785. TAOSI CHANG

BAHAN:

* 500 gr beras ketan
* Daun bambu ukuran kecil secukupnya

ISI:

* 500 gr tausa
* 100 gr lemak babi/ lemak ayam, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan, diamkan selama 4 jam. Angkat dan tiriskan.
2. Rendam daun bambu dengan air panas. Angkat, lap kering.
3. Campur lemak babi/ lemak ayam dengan tausa sampai rata.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, tekuk menjadi bentuk segitiga. Masukkan 1 sdm beras ketan, letakkan 5-6 sdm tausa, tutup kembali dengan 1 sdm beras ketan. Lipat bentuk segitiga dan ikat dengan tali hingga kencang.
5. Didihkan air, masukkan tausa chang, masak selama 3 jam hingga matang. Tambahkan air sewaktu-waktu, jangan sampai air habis. Angkat dan biarkan dingin.
6. Hidangkan.

786. KUE KERANJANG GORENG

BAHAN:

* 500 gr kue keranjang, potong menjadi 12 lembar
* 200 gr talas, potong menjadi 12 lembar
* 200 gr ubi, potong 12 lembar

ADONAN TEPUNG (CAMPUR SEMUA BAHAN SAMPAI TERCAMPUR RATA, DIAMKAN SELAMA 15 MENIT):

* 75 gr tepung beras
* 25 gr tepung sagu
* 200 gr tepung terigu
* 300 ml air
* 1 sdt gula pasir halus (kastor)
* ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Letakkan potongan kue keranjang di tengah potongan talas dan ubi, celupkan pada adonan tepung sampai rata. Goreng dengan minyak panas sedang sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat, celupkan kembali pada adonan tepung lalu goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Hidangkan.

787. BISCUIT KARI GARING

BAHAN:

* 300 gr tepung terigu
* 2 butir telur
* 1 sdm ketumbar, haluskan
* ½ sdt jintan, haluskan
* 1 sdm cabai merah halus
* 60 gr gula pasir halus (kastor)
* ½ sdt garam
* 1 sdm bumbu kari
* 125 ml air
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan sampai tercampur rata dan licin. Boleh ditambahkan sedikit air atau tepung terigu jika perlu. Tutup dengan kain basah selama 30 menit.
2. Giling adonan dengan gilingan kayu, sampai tipis 3 mm. Potong 4 x 3 cm, kemudian potong menjadi bentuk segi tiga.
3. Panaskan minyak, goreng adonan sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang kecil. Angkat dan tiriskan.
4. Setelah dingin, simpan ke dalam stoples kedap udara.

788. KUE LABU KUNING DAN TAUSA GURIH

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 140 gr tepung ketan
* 30 gr tepung sagu
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm gula pasir
* 280 ml air
* Perwarna kue warna oranye

UNTUK ISI:

* 200 gr tausa
* 200 gr labu kuning kukus, haluskan
* 75 gr gula pasir
* 100 gr kacang goreng, tumbuk kasar
* 1 sdm kayu manis bubuk

LAPISAN:

* 1 butir telur kocok
* 75 gr wijen hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung ketan dan tepung

sagu sampai tercampur rata. Masukkan minyak, gula, dan air, aduk rata. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk sampai matang. Angkat. Tambahkan tepung sagu sedikit demi sedikit jika perlu sambil diremas-remas hingga tidak lengket. Timbang adonan kulit masing-masing @ 30 gr, tipiskan, cetak bentuk bulat dengan diameter 7 cm.

2. Campur semua bahan isi sampai tercampur rata.
3. Ambil selembar kulit, beri dengan adonan isi, lipat menjadi setengah lingkaran. Tekan bagian pinggirnya dengan garpu. Celupkan ke dalam kocokan telur, kemudian gulingkan pada wijen hitam. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, goreng sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

789. BOLA-BOLA ISI KACANG HIJAU

BAHAN:

* 200 gr tepung ketan
* ± 150 ml air/ secukupnya, untuk menguleni tepung ketan
* Pewarna kue warna hijau dan ungu secukupnya
* Daun pisang secukupnya, untuk alas
* (3 sdm wijen, sangrai • 1 sdm gula bubuk) campur, untuk taburan

UNTUK ISI (TAUSA KACANG HIJAU):

* 250 gr kacang hijau, rendam selama 2 jam, tiriskan
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* ¼ sdt garam
* 150 gr gula pasir
* 150 ml minyak sayur

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi (tausa kacang hijau):** Rebus kacang hijau hingga lunak. Angkat, tiriskan, lalu haluskan. Panaskan 5 sdm minyak, masukkan kacang hijau halus, daun pandan, dan garam, aduk-aduk. Masukkan sisa minyak dan gula bergantian sedikit demi sedikit sambil diaduk terus hingga kering dan kalis. Angkat dan biarkan dingin.
2. Campur tepung ketan dengan air sedikit demi sedikit, uleni dengan tangan hingga kalis dan tidak lengket di tangan. Tambahkan air atau tepung jika perlu. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing bagian beri pewarna hijau, ungu, dan sisanya biarkan tetap putih.
3. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil, tutup dengan serbet yang lembab. Ambil adonan ketan, pipihkan. Isi dengan 1 sdt tausa kacang hijau, bentuk sesuai selera. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Didihkan air, masukkan bola-bola ketan ke dalamnya, masak hingga matang dan mengapung. Angkat, rendam dalam air es. Tiriskan, alasi dengan daun pisang dan taburi dengan campuran gula dan wijen.
5. Hidangkan.

790. PASTEL ASIN MANIS

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 150 ml air
* 200 gr tepung ketan
* Daun pisang secukupnya, untuk alas

UNTUK ISI:

* 100 gr daging ayam, cincang
* 1 sdm kecap ikan
* Garam secukupnya
* Merica hitam bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm irisan daun ketumbar
* ½ sdt tepung sagu
* 1 sdt minyak goreng
* 1 sdm kismis, potong jadi 2
* 1 sdt irisan halus cabai
* ½ sdt bawang putih halus
* 1 sdm minyak, untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Campur tepung ketan dengan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga tidak lengket di tangan.
2. **Buat Isi:**
   - Campur semua bahan hingga tercampur rata kecuali bawang putih halus dan minyak.
   - Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan campuran daging ayam, aduk hingga rata dan matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. Ambil sedikit adonan kulit, pipihkan, dan beri dengan adonan isi. Bentuk menjadi bulat lonjong, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Didihkan air, masukkan bulatan-bulatan adonan, masak hingga mengapung dan matang. Angkat, lalu rendam dalam air es hingga dingin, tiriskan. Alasi masing-masing bulatan dengan daun pisang.
4. Hidangkan.

791. KUE UBI KAYU

BAHAN:

* 50 gr tepung beras
* 250 gr ubi kayu (singkong), kupas, cuci bersih, parut
* 250 ml santan
* 250 ml susu cair
* 200 gr gula pasir
* ¼ sdt garam
* 1 sdt esens rose atau vanili
* Pewarna merah dan hijau secukupnya
* Kelapa parut secukupnya, campur dengan sedikit garam, lalu kukus

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras, singkong, santan, susu, gula, garam, dan esens rose atau vanili, aduk hingga rata. Bagi adonan jadi dua bagian, satu bagian beri dengan warna merah dan sebagian lagi beri warna hijau. Tempatkan adonan di dalam loyang yang sudah diolesi dengan sedikit minyak.

2. Kukus selama 45 menit hingga matang. Balikkan loyang langsung di atas piring, potong-potong sesuai selera. Hidangkan dengan ditaburi kelapa parut.

792. BIKA PUTIH BANGKOK

BAHAN:

* 200 gr tepung beras
* 75 gr tepung terigu
* 75 gr tepung hunkue
* 100 gr gula pasir
* 1500 ml santan
* ½ sdt garam
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 75 gr kismis
* Minyak secukupnya, untuk mengoles

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras, tepung sagu, tepung hunkue, gula, dan 750 ml santan, aduk hingga tercampur rata.
2. Masak sisa santan bersama garam dan daun pandan hingga mendidih. Tuang ke dalam campuran tepung, aduk rata, saring. Masukkan kismis, aduk.
3. Tuang adonan ke dalam pinggan tahan panas atau loyang yang telah diolesi sedikit minyak. Kukus hingga matang selama ± 30 menit hingga matang, angkat.
4. Hidangkan.

793. DADAR PISANG DENGAN SARI LEMON

BAHAN

UNTUK DADAR:

* 100 gr tepung terigu
* 25 gr tepung beras
* 2 butir telur
* 250 ml santan encer
* ¼ sdt garam
* Minyak goreng secukupnya, untuk mengoles

UNTUK ISI:

* 2 sdm mentega
* 3 buah pisang kepok, potong-potong diagonal setebal 1 cm
* 50 gr gula merah, iris tipis
* 50 ml air jeruk lemon
* 35 gr kelapa parut, panggang selama 10 menit
* 1 sdt parutan kulit jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. **Buat dadar:**
   - ❖ Campur tepung terigu, tepung beras, telur, santan, dan garam, kocok hingga halus. Panaskan wajan dadar antilengket, olesi dengan minyak. Masukkan 3 sdm adonan, ratakan hingga berbentuk dadar dengan memutar wajan beberapa kali.
   - ❖ Diamkan beberapa saat hingga matang, angkat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Tutup

dadar yang sudah jadi dengan serbet agar tetap hangat.

2. **Buat Isi:** Cairkan mentega dengan api sedang, masukkan pisang, aduk-aduk hingga berwarna kecokelatan. Tambahkan gula merah dan air jeruk lemon, aduk hingga larut dan rata.
3. Ambil selembar dadar, beri adonan isi di atasnya. Taburi dengan parutan kelapa dan kulit lemon. Lipat menjadi bentuk segitiga atau gulung sesuai selera. Hidangkan.

794. DADAR ANEKA WARNA

BAHAN:

* 250 ml santan dari ½ butir kelapa
* 125 gr tepung terigu
* 2 butir telur
* 100 gr gula pasir
* ¼ sdt garam
* Pewarna makanan warna hijau atau air suji dari 4 lembar daun suji dan 4 lembar daun pandan yang ditumbuk dan diambil airnya
* Minyak secukupnya
* Kelapa parut secukupnya, panggang selama 10 menit hingga kering
* Kulit jeruk nipis secukupnya, parut

CARA MEMBUAT:

1. Campur santan dengan tepung terigu, telur, garam, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing bagian beri warna merah, hijau, dan sisanya biarkan tetap putih. Diamkan selama 10 menit.
2. Olesi wajan antilengket dengan sedikit minyak, panaskan. Tuang adonan, ratakan sambil memutar wajan. Masak hingga matang, balik, masak kembali hingga kedua sisinya matang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Tempatkan kelapa parut di atas dadar, gulung padat. Taburi bagian atasnya dengan sisa kelapa parut kering dan kulit jeruk parut. Hidangkan.

795. KUE KACANG HIJAU PANGGANG

BAHAN:

* 150 gr kacang hijau kupas
* Air secukupnya, untuk merebus
* 100 gr gula pasir
* 500 ml santan dari 1 butir kelapa
* 50 gr tepung beras
* ¼ sdt garam
* 50 gr kelapa parut
* 2 tetes pewarna oranye
* Kiwi dan stroberi secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kacang hijau hingga lunak, angkat, lalu haluskan.
2. Campur kacang hijau halus dengan gula, santan, tepung beras, garam, dan kelapa parut, aduk hingga rata. Tambahkan pewarna, aduk.

3. Tuang adonan dalam loyang yang diolesi dengan sedikit minyak, panggang hingga matang. Angkat dan biarkan dingin. Potong-potong, hias atasnya dengan irisan kiwi dan stroberi. Siap disajikan.

796. BUGIS PISANG

BAHAN:

* 50 gr kacang hitam
* 400 ml air
* 2 sdm gula pasir
* 2 buah pisang raja, haluskan
* Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

UNTUK NASI KETAN:

* 200 gr beras ketan putih
* 100 ml santan kental
* 100 gr gula pasir
* Garam secukupnya
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kacang hitam bersama air dan gula hingga matang dan lunak. Angkat dan tiriskan.
2. **Buat Nasi Ketan:**
   - Cuci beras ketan hingga bersih, rendam selama ± 1 jam, lalu tiriskan. Kukus bersama 1 lembar daun pandan selama 15 menit, angkat.
   - Didihkan santan bersama gula, garam, dan 1 lembar daun pandan, angkat. Masukkan beras ketan, aduk hingga rata. Angkat. Tempatkan dalam wadah tertutup selama 15 menit, kukus kembali hingga matang.
3. Campur nasi ketan dengan pisang halus dan kacang hitam, aduk hingga rata. Bungkus tiap 2 sdm adonan dengan daun pisang, bentuk seperti kerucut. Panggang selama ± 1 menit hingga daun pisang layu dan matang. Angkat dan hidangkan.

797. KUE TALAS

BAHAN:

* 3 butir telur
* 200 gr gula merah, iris halus
* 300 ml santan
* 200 ml susu cair
* 250 gr talas, kukus, haluskan
* 50 gr tepung maizena
* ¼ sdt garam
* 1 sdm mentega, untuk olesan
* 1 sdm tepung terigu, untuk taburan
* 3 sdm bawang merah goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur telur, gula merah, santan, susu, talas, tepung maizena, dan garam, aduk hingga rata dan gula larut.
2. Olesi loyang 20 x 20 cm dengan mentega dan taburi dengan sedikit tepung. Tuang adonan ke dalam loyang, kukus hingga matang selama ± 45 menit. Angkat dan keluarkan dari loyang.

3. Keluarkan kue dari loyang, potong-potong. Taburi atasnya dengan bawang goreng. Hidangkan.

798. KUE PULUT BANGKOK

BAHAN:

* 500 gr beras ketan putih, rendam semalaman, angkat, dan tiriskan
* Pewarna kue warna biru/ ungu secukupnya
* 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
* 100 gr gula pasir
* ¼ sdt garam
* 3 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Ambil 1/3 bagian beras ketan, beri warna biru atau ungu, aduk rata. Sisanya biarkan putih. Kukus selama 15 menit. Selama mengukus, pisahkan beras ketan putih dan yang berwarna.
2. Didihkan santan bersama gula, garam, dan daun pandan. Ambil 1/3 bagian, gunakan untuk merendam ketan berwarna. Sisanya untuk merendam ketan putih. Kukus masing-masing beras bersama santannya selama ± 45 menit hingga matang. Angkat.
3. Olesi cetakan kecil-kecil dengan minyak, masukkan ketan putih, tekan-tekan hingga padat. Masukkan ketan berwarna di atasnya, tekan-tekan lagi hingga padat. Keluarkan dari cetakan dan siap untuk disajikan.

799. KUE CLOROT DURIAN

BAHAN:

* 100 gr tepung beras
* 15 gr tepung sagu
* 10 gr tepung hunkue
* 450 ml santan dari 1 butir kelapa
* 150 gr gula pasir
* ¼ sdt garam
* 150 gr daging durian
* 2-3 tetes pewarna makanan warna hijau
* Daun pisang secukupnya, potong-potong ukuran 12 x 8 cm, bentuk menyerupai contong

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras, tepung sagu, dan tepung hunkue, aduk rata. Masukkan santan, gula, dan garam, aduk-aduk. Masak hingga mendidih dan mengental sambil terus diaduk.
2. Masukkan durian dan pewarna hijau, aduk hingga rata.
3. Isikan adonan ke dalam contong daun pisang hingga penuh. Kukus hingga matang selama 5 menit. Angkat dan biarkan dingin.
4. Hidangkan.

800. MANISAN BUBUR KACANG MERAH DAN BIJI TERATAI

BAHAN:

- 200 gr kacang merah
- 100 gr biji teratai
- 1250 ml air
- 150 gr gula batu aren, sesuai selera
- 1 potong kulit jeruk kering/ 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 10 gr paihap, rebus selama ± 5 menit
- 2 ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 4 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang merah, diamkan selama ± 1 jam. Masak hingga matang dan lunak, haluskan dengan blender.
2. Rendam biji teratai, diamkan selama ± 30 menit. Angkat, belah menjadi 2 bagian, buang biji yang berwarna hijau. Masak hingga matang dan lunak, haluskan dengan blender.
3. Didihkan air ± 1250 ml, masukkan kacang merah halus, biji teratai halus, gula batu, dan kulit jeruk/ daun pandan. Masak hingga mendidih dan gula mencair.
4. Masukkan paihap. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, hidangkan dingin atau panas.

801. BUBUR KACANG HIJAU DENGAN WATERCHESNUT

BAHAN:

- 1250 ml air
- 250 gr kacang hijau kupas, siap beli
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 gr gula batu atau sesuai selera
- 8 biji *waterchesnut*, potong dadu kecil
- 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 4 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan kacang hijau dan daun pandan, masak hingga matang selama ± 15 menit. Angkat.
2. Masukkan gula batu, aduk-aduk hingga gula mencair. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Masukkan *waterchesnut*, aduk hingga tercampur rata. Angkat.
3. Hidangkan panas atau dingin.

802. MANISAN BUBUR TALAS DENGAN SAGU MUTIARA

BAHAN:

- 50 gr sagu mutiara

* 150 gr talas, potong-potong
* 1250 ml air
* 150-200 gr gula batu atau sesuai selera
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 4 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam sagu, diamkan selama ± 10 menit. Angkat, tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan sagu mutiara. Masak sagu hingga permukaan sagu menjadi jernih/ transparan. Angkat, masukkan ke dalam air es sebentar supaya tidak lengket. Tiriskan.
3. Panaskan air dalam kukusan, masukkan talas. Masak hingga matang, potong dadu kecil, haluskan.
4. Didihkan air, masukkan gula batu, sagu, talas halus, dan daun pandan, masak hingga mendidih. Aduk-aduk hingga tercampur rata.
5. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk dan masak sebentar. Angkat, hidangkan selagi panas.

803. MANISAN BUBUR CAMPUR

BAHAN:

* 100 gr biji teratai
* 20 gr jamur kuping putih
* 50 gr paihap
* 10 buah angco
* 1250 ml air
* 1 buah kulit jeruk kering/ 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 150 gr gula batu/ gula pasir
* 20 gr kelengkeng kering

CARA MEMBUAT:

1. Rendam biji teratai, diamkan selama ± 30 menit. Angkat dan tiriskan. Belah jadi 2 bagian dan buang bijinya yang berwarna hijau.
2. Rendam jamur kuping putih selama ± 20 menit hingga mekar, potong-potong.
3. Rendam paihap selama ± 20 menit. Angkat dan tiriskan. Masak paihap hingga matang selama 10 menit. Angkat.
4. Masak biji teratai, jamur kuping putih, angco, gula, dan kulit jeruk/ daun pandan dengan 1250 ml air selama ± 45 menit. Masak dengan api kecil.
5. Masukkan paihap dan kelengkeng, masak selama ± 5 menit lagi. Angkat. Hidangkan panas atau dingin.

804. ONDE-ONDE SIRUP ALMOND

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 200 gr tepung ketan
* 50 gr tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 150 ml air mendidih

UNTUK ISI:

* 100 gr wijen hitam
* 50 gr gula pasir
* 2 sdm minyak goreng
* 4 sdm air
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

UNTUK SIRUP:

* 750 ml air
* 100 gr gula pasir
* 2 sdm susu bubuk
* ¼ sdt esens almond

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, dan minyak. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata dan tidak lengket di tangan.Tambahkan tepung sagu, jika perlu.
2. **Buat Is:** Cuci wijen hitam, tiriskan. Sangrai wijen hingga matang, haluskan. Campur wijen dengan gula, minyak, dan air hingga agak kering. Kentalkan dengan tepung sagu, aduk hingga kering.
3. Ambil 1 sdm adonan kulit, pipihkan. Beri tengahnya dengan ½ sdt adonan isi, lalu bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. **Buat Sirup:** Masak air dan gula hingga mendidih.
5. Masukkan adonan ke dalam sirup yang sedang mendidih, masak hingga terapung dan matang. Tuangkan susu, angkat.
6. Tambahkan esens almond, aduk hingga rata. Hidangkan selagi panas.

805. BUBUR BIJI TERATAI DALAM BUAH NANAS

BAHAN:

* 1 buah nanas
* 100 gr biji teratai
* 10 buah angco
* 100 gr gula pasir
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 1000 ml air
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 3 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Potong 1/5 bagian atas buah nanas, gunakan sebagai tutup. Keluarkan daging nanas, sisakan sisinya setebal 1 cm.
2. Rendam biji teratai, diamkan selama ± 30 menit. Angkat, belah dua, buang biji dalamnya yang berwarna hijau.
3. Masak biji teratai, angco, gula, daun pandan, dan air hingga mendidih. Masak lagi dengan api kecil selama ± 20 menit.
4. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, angkat. Panggang nanas selama ± 15 menit hingga harum aromanya. Angkat.
5. Tuangkan bubur biji teratai ke dalam buah nanas. Hidangkan panas atau dingin.

806. BUBUR IKAN

BAHAN:

- 250 gr daging ikan kakap, potong tipis
- 150 gr beras kualitas baik
- 1500 ml air/ kaldu ayam
- 1 ½ sdt garam atau sesuai selera
- ¼ sdt merica bubuk atau sesuai selera
- 1sdm kecap asin
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdm jahe halus
- 1 batang daun ketumbar

BUMBU UNTUK MELUMURI IKAN (CAMPUR SEMUA BAHAN, ADUK HINGGA RATA):

- ¼ sdt garam
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt angciu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ikan dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama ± 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Masak beras dan air/ kaldu ayam hingga mendidih dengan api kecil selama 30 menit. Tambahkan garam, merica, dan kecap asin, aduk hingga rata.
3. Campurkan ikan dengan minyak dan jahe, aduk rata. Masukkan ke dalam bubur, masak sebentar. Angkat, hidangkan dengan taburan daun ketumbar.

807. BUBUR TALAS

BAHAN:

- 100 gr pakco
- 500 gr talas
- 1200 ml air
- 1 lembar daun pandan/ kulit jeruk
- 200 gr gula batu
- Garam secukupnya
- 4 sdm tepung sagu, cairkan dengan 6 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit pakco yang keras, lalu rendam dalam air panas selama 3 menit. Buang lapisan kulitnya.
2. Potong-potong talas, kukus hingga matang, haluskan.
3. Didihkan air dengan daun pandan/ kulit jeruk, gula, garam, dan pakco. Kecilkan api, masak pakco hingga matang. Masukkan talas halus, aduk hingga tercampur rata. Kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat, hidangkan panas atau dingin.

808. BUBUR KACANG HIJAU DENGAN SAGU MUTIARA

BAHAN:

- 150 gr sagu mutiara
- 250 gr kacang hijau, kupas

* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 1250 ml air
* 100 gr gula batu atau sesuai selera
* Garam secukupnya
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 4 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam sagu mutiara, diamkan selama 5 menit, angkat dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan sagu mutiara. Masak hingga permukaan sagu menjadi jernih/ transparan. Angkat, masukkan ke dalam air es sebentar agar tidak lengket. Tiriskan.
3. Rendam kacang hijau selama 1 jam.
4. Masak kacang hijau dan daun pandan dengan air hingga matang. Masukkan sagu mutiara, gula batu, dan garam, aduk rata. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Hidangkan dingin atau panas.

809. MANISAN BUBUR PAKCO

BAHAN:

* 200 gr ginko nuts (pakco)
* 100 gr angco
* 200 gr biji teratai
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 1500 ml air
* Garam secukupnya
* Gula batu/ gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit pakco, rendam air panas selama 3 menit, buang lapisan kulitnya *yangco*kelat.
2. Rendam biji teratai selama 30 menit, belah dua, buang bijinya yang berwarna hijau.
3. Masak pakco, angco, biji teratai, dan daun pandan dengan air hingga mendidih. Masak dengan api kecil selama 45 menit. Tambahkan garam dan gula, masak kembali sebentar hingga matang. Angkat dan hidangkan selagi hangat.

810. BUBUR KETAN HITAM DENGAN BIJI JAGUNG

BAHAN:

* 150 gr beras ketan hitam
* 1000 ml air
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 100 gr gula batu atau sesuai selera
* ½ sdt garam
* 100 gr biji jagung manis, rebus
* 8 buah *waterchesnut*, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan selama 1 jam, angkat dan tiriskan.
2. Rebus beras ketan dengan air dan daun pandan hingga mendidih. Kecilkan apinya, masak terus hingga matang dan lunak.

3. Masukkan gula batu, garam, biji jagung, dan *waterchesnut*. Masak hingga gula larut dan matang. Angkat, buang daun pandannya. Hidangkan panas atau dingin.

811. BUBUR COCKTAIL

BAHAN:

* 10 gr jali-jali, rendam selama 20 menit
* 10 gr jamur putih, rendam ± 30 menit hingga mekar, potong-potong
* 25 gr kelengkeng kering
* 100 gr biji teratai, rendam ± 30 menit, belah jadi 2 bagian, buang biji yang berwarna hijau, jika ada
* 100 gr pakco, buang kulitnya, rendam selama 10 menit dalam air panas, buang kulit tipisnya
* 1500 ml air
* 1 potong kulit jeruk kering/ 2 lembar daun pandan, simpulkan
* Gula batu/ gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak air hingga mendidih, masukkan jali-jali, jamur putih, kelengkeng kering, biji teratai, pakco, dan kulit jeruk/ daun pandan, masak hingga mendidih. Masak dengan api kecil selama 1 jam.
2. Tambahkan gula, masak hingga matang selama 10 menit. Hidangkan panas atau dingin.

812. SAGU DENGAN KELAPA MUDA

BAHAN:

* 50 gr sagu thailand, jika tidak ada bisa diganti dengan sagu mutiara biasa
* Air secukupnya
* 150 gr gula pasir
* 75 gr biji jagung manis
* 1 butir kelapa muda, keruk dagingnya tipis memanjang
* 1 sdm parutan panjang kulit sunkist

AIR MELATI:

* 1000 ml air
* 5 sdm bunga melati

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Air Melati:** Rendam bunga melati dalam air, simpan dalam lemari es semalaman. Saring dan buang bunga melatinya.
2. Rendam sagu selama 10 menit, lalu rebus hingga permukaannya jernih dan transparan, angkat. Masukkan segera dalam air es supaya tidak lengket, tiriskan.
3. Rebus air melati, gula, dan biji jagung hingga mendidih dan gula larut. Masukkan sagu dan daging kelapa muda, aduk dan masak sebentar. Hidangkan dingin dengan ditaburi kulit sunkist.

813. MELON DENGAN SAGU MUTIARA

BAHAN:

* 150 gr sagu mutiara
* 500 ml air, untuk rebus sagu
* ½ buah melon
* 750 ml air
* 100 gr gula pasir atau sesuai selera
* Susu kental manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam sagu mutiara, diamkan selama ± 5 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan sagu mutiara sambil terus diaduk. Masak sagu hingga permukaannya menjadi jernih/transparan. Angkat, masukkan ke dalam air es sebentar supaya tidak lengket. Tiriskan.
3. Ambil melon, lalu dibentuk bulat dengan memakai sendok *cocktail*. Sisihkan, potong kecil sisa melon. Haluskan dengan blender, buat jus melon.
4. Masak gula dengan air hingga mendidih. Masukkan sagu mutiara, aduk rata.
5. Masukkan bulatan melon dan jus melon, angkat. Simpan dalam lemari es selama ± 4 jam hingga dingin.
6. Saat akan dihidangkan beri susu kental manis.

814. KERANJANG SEMANGKA

BAHAN:

* 1 buah semangka (3-4 kg)
* ½ buah melon
* ½ buah pepaya

UNTUK ONDE-ONDE:

* 200 gr tepung ketan
* 50 gr tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* 150 ml air mendidih
* 100 gr wijen hitam
* 50 gr gula pasir
* 2 sdm minyak goreng
* 4 sdm air
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

UNTUK SIRUP:

* 100 ml air
* 50 gr gula pasir atau sesuai selera
* 2 lembar daun pandan, ikat

CARA MEMBUAT:

1. Potong 1/3 bagian atas semangka, gunakan untuk tutup.
2. Sendoki daging semangka bulat-bulat dengan sendok *cocktail*. Sisanya haluskan dengan blender menjadi jus semangka.
3. Sendoki melon bulat-bulat dengan sendok cocktail. Sisihkan.
4. Sendoki pepaya bulat-bulat dengan sendok *cocktail*. Sisihkan.
5. **Buat Onde-onde:**
   - **Untuk Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, dan minyak.

Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata dan tidak lengket di tangan.Tambahkan tepung sagu jika perlu. Sisihkan.

- **Untuk Isi:** Cuci wijen hitam, tiriskan. Sangrai wijen hingga matang, haluskan. Masak wijen dengan gula, minyak, dan air hingga agak kering. Kentalkan dengan tepung sagu, aduk dan masak sebentar. Angkat.
- Ambil 1 sdm adonan kulit, pipihkan. Beri tengahnya dengan ½ sdt adonan isi. Bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Masak air hingga mendidih, masukkan adonan, masak hingga terapung dan matang. Angkat dan tiriskan.

6. **Buat Sirup:** Masak gula pasir dengan 100 ml air dan daun pandan hingga mendidih. Angkat dan saring.
7. Campur semangka, melon, pepaya, onde-onde, sirup, dan jus semangka hingga tercampur rata.
8. Tuang campuran buah-buahan dalam keranjang semangka. Dinginkan dalam lemari es selama ± 4 jam. Hidangkan dingin.

815. ANEKA BUAH CAMPUR AROMA VANILI

BAHAN:

- 2 buah jeruk mandarin, kupas, buang serat putihnya
- 1 buah mangga, potong-potong
- ¼ buah pepaya, potong-potong
- 3 buah pisang, potong-potong
- 250 gr stroberi, potong-potong
- 150 gr anggur hijau
- 150 gr anggur merah
- 3 sdm gula pasir
- ¼ sdt garam
- 1 sdm esens vanili
- 2 sdm air jeruk nipis
- 50 gr kacang tanah goreng tanpa kulit

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan semua buah-buahan dalam wadah.
2. Campur gula, garam, esens vanili, dan air jeruk nipis hingga rata. Siram ke buah-buahan, aduk rata.
3. Masukkan buah-buahan ke lemari es, diamkan selama ± 4 jam.
4. Saat akan dihidangkan, taburi kacang tanah goreng.

816. PUDING NASI

BAHAN:

- 100 gr nasi ketan putih
- 100 gr nasi ketan hitam
- 100 ml santan kental
- 150 gr gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 50 gr biji jagung manis kalengan
- 1 ½ sdm gula pasir halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan bersama gula, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Bagi santan menjadi 2 bagian, sebagian campur dengan nasi ketan hitam dan sebagian lagi dengan nasi ketan putih, aduk rata. Tutup, biarkan selama 15 menit, lalu kukus hingga matang.
2. Campurkan nasi ketan putih dengan biji jagung manis. Tempatkan kedua macam nasi dalam sebuah pinggan tahan panas, tekan-tekan hingga padat. Taburi bagian atasnya dengan gula pasir halus. Biarkan dingin dan hidangkan.

817. PUDING SANTAN

BAHAN:

* 5,5 gr agar-agar bubuk warna putih (½ bungkus)
* 300 ml santan dari 1 butir kelapa
* 200 ml susu cair
* 100 gr gula pasir
* ¼ sdt garam
* Vanili bubuk secukupnya
* 5 putih telur, kocok rata

CARA MEMBUAT:

1. Campur agar-agar, santan, susu, gula pasir, garam, dan vanili menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, angkat. Biarkan adonan hingga agak dingin sambil sesekali diaduk.
2. Masukkan telur kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata. Tuang ke dalam cetakan yang telah dibasahi air terlebih dahulu. Masukkan ke dalam lemari es selama 1 malam hingga mengeras.
3. Keluarkan puding dari cetakan dengan cara membalikkan langsung pada piring saji. Potong-potong dan hidangkan.

818. PUDING DALAM LABU KUNING

BAHAN:

* 1 buah labu kuning, pilih yang bertangkai
* 250 ml santan dari ½ butir kelapa
* 150 ml susu cair
* ¼ sdt garam
* 100 gr gula pasir
* 4 butir telur, kocok hingga rata
* 1 sdm tepung maizena
* 1 sdm *custard powder*

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan labu, potong bagian atas yang bertangkai, gunakan sebagai tutup. Keluarkan bijinya.
2. Campur santan, susu, garam, gula, telur kocok, tepung maizena, dan *custard powder*, aduk hingga rata dan gula larut, lalu saring.
3. Masukkan adonan ke dalam labu hingga penuh, tutup dengan bagian atas labu.
4. Kukus hingga matang dan adonan menjadi padat. Angkat dan dinginkan. Potong-potong dan hidangkan.

819. PUDING PUTRI SALJU

BAHAN:

* 6 putih telur
* 2 bungkus (@ 11 gr) agar-agar bubuk warna putih
* 700 ml susu cair
* 100 gr gula pasir
* ¼ sdt garam
* 80 gr tepung maizena, cairkan dengan 50 ml susu cair
* 200 gr jagung manis kalengan
* 100 gr *waterchesnut*, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. Kocok putih telur hingga mengembang dan kaku.
2. Masak agar-agar dengan susu, gula, dan garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
3. Masukkan cairan tepung maizena, aduk hingga rata.
4. Masukkan jagung dan *waterchesnut*, aduk dan masak hingga matang.
5. Masukkan putih telur kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan yang telah dibasahi dengan air, biarkan mengeras. Dinginkan dalam lemari es.
7. Keluarkan dari cetakan, potong-potong. Hiidangkan.

820. PUDING ALMOND

BAHAN:

* 1 bungkus (11 gr) agar-agar bubuk warna putih
* 750 ml air
* 3 sdm susu kental manis
* ¼ sdt esens almond
* 1 kaleng lychee/ lengkeng/ rambutan/ buah *cocktail*

CARA MEMBUAT:

1. Masak agar-agar dengan air sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
2. Masukkan susu manis dan esens almond, aduk hingga tercampur rata.
3. Tuang ke dalam cetakan yang telah dibasahi air, diamkan hingga dingin. Masukkan ke dalam lemari es selama ± 1 malam hingga mengeras.
4. Keluarkan dari cetakan dengan cara langsung membalikkan di atas piring saji.
5. Siramkan lychee/ lengkeng/ rambutan/ buah *cocktail* di atasnya. Potong-potong, Hidangkan dingin.

821. PUDING KOPI

BAHAN

UNTUK LAPISAN SANTAN:

* 25 gr tepung beras
* 10 gr tepung hunkue
* 60 gr gula pasir
* 350 ml santan dari ½ butir kelapa
* ¼ sdt garam

UNTUK LAPISAN KOPI:

* 500 ml air
* 1 sdm kopi instan
* ½ bungkus (5,5 gr) agar-agar bubuk warna putih
* 1 sdm tepung beras, larutkan dengan 3 sdm air
* 5 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Lapisan Santan:** Campur tepung beras, tepung hunkue, gula, santan, dan garam hingga rata. Didihkan sambil diaduk-aduk, angkat. Tuang ke dalam loyang atau mangkuk yang telah dibasahi air.
2. **Buat Lapisan Kopi:**
   - Didihkan air, masukkan kopi dan masak selama ± 3 menit, saring.
   - Campur agar-agar, tepung beras, dan gula pasir, aduk hingga rata. Tuangkan larutan kopi, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang.
3. Tuang lapisan kopi di atas lapisan santan. Dinginkan dalam lemari es selama 3-4 jam hingga mengeras.
4. Keluarkan dari loyang, potong-potong. Hidangkan.

822. PUDING TAUSA

BAHAN:

* 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih (11 gr)
* 500 ml susu cair
* 50 gr gula pasir

UNTUK TAUSA:

* 250 gr kacang merah
* 150 gr gula pasir
* 150 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Tausa:** Rendam kacang merah selama 2 jam, masak hingga lunak. Angkat dan haluskan. Panaskan 5 sdm minyak, masukkan kacang halus. Tambahkan gula dan sisa minyak sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk hingga matang dan menjadi adonan yang kalis. Angkat dan biarkan dingin.
2. Masak agar- agar dengan susu sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Masukkan 75 gr tausa dan gula, aduk dan masak kembali hingga matang. Angkat.
3. Masukkan adonan ke dalam loyang yang telah dibasahi air. Dinginkan, diamkan dalam lemari es selama 1 malam hingga mengeras. Keluarkan dari loyang dengan membalikkan langsung ke dalam piring saji. Potong-potong dan hidangkan.

823. MOON CAKE KLASIK

BAHAN

KULIT:

* 250 gr tepung terigu, ayak
* 130 ml sirup
* 60 ml minyak kacang
* 1 sdt air abu

POLESAN:

* 2 butir telur, campur dengan 1 sdm air, kocok

SIRUP:

* 1 kg gula pasir
* 750 ml air
* 1 buah jeruk lemon, ambil airnya

ISI:

* 500 gr biji teratai
* Air secukupnya, untuk merebus
* 1 sdm air abu
* 350 gr gula pasir
* 2 sdm gula maltose
* 400 ml minyak kacang
* 50 gr kuaci/ kenari/ kacang mete, panggang dan iris
* 12 kuning telur asin, cuci bersih dan kukus

CARA MEMBUAT:

1. **Sirup**: Campur semua bahan menjadi satu. Masak hingga mendidih dan mengental berwarna kekuningan. Angkat dan dinginkan.
2. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan sirup, minyak, dan air abu, aduk hingga rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan serbet basah, istirahatkan selama 3 jam, bulatkan adonan masing-masing @ 30 gr.
3. **Isi:** Rebus biji teratai hingga matang dan empuk. Angkat dan masukkan ke dalam blender lalu proses hingga halus. Panaskan 5 sdm minyak kacang dengan sedikit gula pasir, masak hingga menjadi karamel dengan menggunakan api kecil.
4. Masukkan biji teratai yang telah dihaluskan, sisa gula pasir, dan maltose, aduk hingga rata. Tuang sisa minyak kacang sedikit demi sedikit hingga tercampur rata dan kalis serta dapat dibentuk. Angkat dan dinginkan.
5. Masukkan kuaci/kenari/kacang mete, aduk. Bulatkan adonan isi masing-masing @ 25 gr (tergantung ukuran cetakan), beri bagian tengahnya dengan kuning telur asin dan bulatkan kembali. Dinginkan dalam lemari pendingin.
6. Ambil adonan kulit, pipihkan lalu beri isi. Tutup kembali dan bulatkan. Masukkan ke dalam cetakan moon cake yang telah ditaburi dengan sedikit tepung terigu, keluarkan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah dipoles dengan sedikit margarin hingga rata. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
8. Olesi permukaan kue dengan telur hingga rata. Masukkan kembali ke dalam oven dan panggang selama 15 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan dinginkan. Sajikan.

824. MOON CAKE COKELAT

BAHAN:

* Resep kulit (lihat resep Moon cake klasik)
* Polesan (lihat resep Moon cake klasik)

ISI:

* 500 gr biji teratai
* Air secukupnya, untuk merebus
* 1 sdm air abu
* 350 gr gula pasir
* 2 sdm gula maltose
* 400 ml minyak kacang
* 50 gr kuaci/kenari/mete, panggang dan iris
* 80 gr cokelat chip

CARA MEMBUAT:

1. Potong dan timbang adonan kulit masing-masing @ 30 gr, sisihkan.
2. **Isi:** Rebus biji teratai hingga matang dan empuk. Angkat dan masukkan ke dalam blender proses hingga halus. Panaskan 5 sdm minyak kacang dengan sedikit gula pasir, masak hingga menjadi karamel dengan menggunakan api kecil.
3. Masukkan biji teratai yang telah dihaluskan, sisa gula pasir, maltose, aduk hingga rata. Tuang sisa minyak kacang sedikit demi sedikit hingga tercampur rata dan kalis serta dapat dibentuk. Angkat dan dinginkan.
4. Masukkan kuaci dan cokelat chip, aduk. Bulatkan adonan isi masing-masing @ 25 gr (tergantung ukuran cetakan), dinginkan dalam lemari pendingin.
5. Ambil adonan kulit, pipihkan lalu beri isi, tutup kembali dan bulatkan. Masukkan ke dalam cetakan moon cake yang telah ditaburi dengan sedikit tepung terigu, keluarkan.
6. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah dipoles dengan sedikit margarin hingga rata. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit, angkat dan keluarkan.
7. Olesi permukaan kue dengan telur hingga rata. Masukkan kembali ke dalam oven dan panggang selama 15 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan dinginkan.
8. Sajikan.

825. MOON CAKE NUTS KLASIK

BAHAN:

* Resep kulit (lihat resep Moon cake klasik)
* Polesan (lihat resep Moon cake klasik)

ISI:

* 50 gr almond, panggang, cincang
* 50 gr kacang mete, panggang, cincang
* 50 gr wijen, goreng
* 50 gr kacang walnut, panggang, cincang
* 50 gr kuaci, panggang, cincang
* 1 buah manisan oranye, potong dadu kecil
* 50 gr manisan tangkue, potong kecil
* 5 sdm minyak goreng
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 5 sdm air
* 60 gr tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Potong dan timbang adonan kulit masing-masing @ 30 gr, sisihkan.
2. **Isi:** Campur almond, kacang mete, wijen, kacang walnut, kuaci, manisan oranye, manisan tangkue, minyak goreng, garam, merica, air, dan tepung maizena menjadi satu, aduk rata hingga dapat dibentuk.
3. Bulatkan adonan isi masing-masing @ 25 gr (tergantung ukuran cetakan).
4. Ambil adonan kulit, pipihkan lalu beri isi, tutup kembali dan bulatkan. Masukkan ke dalam cetakan moon cake yang telah ditaburi dengan sedikit tepung terigu, keluarkan.
5. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah dipoles dengan sedikit margarin hingga rata. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit, angkat dan keluarkan.
6. Olesi permukaan kue dengan telur hingga rata. Masukkan kembali ke dalam oven dan panggang selama 15 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan dinginkan. Sajikan.

826. MOON CAKE MINI TAUSA

BAHAN:

* Polesan (lihat resep Moon cake klasik)

KULIT AIR:

* 200 gr tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
* 60 gr mentega putih
* 1 ½ sdm gula pasir
* 1 sdm *custard powder*
* 80 – 90 ml air dingin

KULIT MINYAK:

* 200 gr tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
* 140 gr mentega putih

ISI:

* 125 ml minyak kacang tanah
* 10 butir bawang merah kecil, ikat
* 200 gr gula pasir
* Garam secukupnya
* 300 gr kacang hijau tanpa kulit, kukus dan haluskan
* Wijen hitam sangrai secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit Air:** Campur tepung terigu, mentega putih, gula pasir, dan *custard powder* menjadi satu. Tuang air sedikit demi sedikit hingga adonan kalis dan dapat dibentuk, diamkan selama 20 menit. Potong dan bulatkan adonan masing-masing menjadi 16 bagian, tutup dengan lap basah, sisihkan.
2. **Kulit Minyak:** Campur tepung terigu dan mentega menjadi satu, uleni hingga kalis dan dapat dibentuk. Potong dan bulatkan adonan masing-masing menjadi 16 bagian.
3. **Isi:** Panaskan minyak, masukkan daun bawang dan masak hingga harum aromanya, angkat. Sisihkan daun bawang, dan biarkan dingin. Masukkan kacang hijau, gula, dan garam masak hingga kalis dan tidak lengket sambil

terus diaduk-aduk. Angkat dan dinginkan, bulatkan masing-masing @ 25 gr (tergantung ukuran cetakan).

4. Ambil adonan kulit air, pipihkan lalu beri dengan adonan kulit minyak. Bulatkan dan diamkan 15 menit. Giling tipis adonan dari arah atas ke bawah, gulung padat dan diamkan kembali selama 15 menit.
5. Pipihkan adonan kulit, beri adonan isi. Tutup kembali dan bentuk bulat, lakukan hal yang sama hingga adonan kulit dan isi habis.
6. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah dipoles dengan sedikit margarin hingga rata. Olesi permukaan kue dengan telur hingga rata dan taburi dengan sedikit wijen hitam.
7. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat. Sajikan.

827. MOON CAKE TALAS

BAHAN:

* resep kulit (lihat resep Moon cake klasik)
* polesan (lihat resep Moon cake klasik)

ISI:

* 500 gr talas, kukus, haluskan
* 175 gr gula pasir
* 80 ml minyak kacang
* ½ sdt vanili bubuk
* Pewarna ungu secukupnya
* Wijen hitam sangrai secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur dan masak talas, gula pasir, dan vanili menjadi satu hingga tercampur rata dan gula larut. Tuang minyak sedikit demi sedikit hingga adonan kalis dan tidak lengket sambil terus diaduk. Tambahkan beberapa tetes pewarna, aduk rata. Masukkan kuaci, angkat dan biarkan dingin.
2. Pipihkan adonan kulit, beri adonan isi. Tutup kembali dan bentuk bulat, lakukan hal yang sama hingga adonan kulit dan isi habis.
3. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah dipoles dengan sedikit margarin hingga rata. Olesi permukaan kue dengan telur hingga rata dan taburi dengan sedikit wijen hitam.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 25 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat. Hidangkan.

828. MOON CAKE AGAR-AGAR ISI MANGGA

BAHAN

ISI:

* 120 gr kacang hijau tanpa kulit, kukus, haluskan
* 200 gr mangga arumanis, haluskan
* 250 ml santan kental

* 250 ml susu cair
* 100 gr gula pasir
* 2 sdm agar-agar bubuk warna putih
* 1/8 sdt garam
* Esens mangga secukupnya
* Pewarna oranye secukupnya
* Kuning telur asin, cuci bersih dan kukus

KULIT:

* 2 sdm agar-agar bubuk warna putih
* 750 ml air
* 150 gr gula pasir
* 1/8 sdt esens mangga
* 2 tetes pewarna oranye

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur kacang hijau, mangga arumanis, santan, susu cair, gula pasir, garam, dan esens mangga menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga gula dan agar-agar larut, tambahkan dengan pewarna, aduk rata.
2. Masak hingga matang, angkat. Tuangi adonan ke dalam cetakan kecil-kecil yang telah terlebih dahulu dibasahi air hingga ¾ penuh/masukkan kuning telur dan dinginkan sampai mengeras.
3. **Kulit:** Campur agar-agar, air, dan gula pasir menjadi satu. Masak hingga mendidih dan matang, tambahkan esens mangga dan pewarna oranye, aduk rata.
4. Angkat, biarkan agak dingin. Tuang adonan kulit ke dalam cetakan moon cake hingga ¾ penuh, beri dengan adonan isi yang telah dikeluarkan dari cetakan. Biarkan dingin dan mengeras, keluarkan dari cetakan. Hidangkan.

829. MOON CAKE AGAR–AGAR ISI DURIAN

BAHAN

ISI I (PUDING KUNING TELUR):

* 40 gr kacang hijau tanpa kulit, kukus dan haluskan
* 200 ml air
* 2 sdm agar-agar bubuk warna putih
* 90 gr gula pasir
* 80 ml susu cair
* 1/8 sdt esens oranye
* Pewarna oranye secukupnya

ISI II:

* 100 gr kacang hijau tanpa kulit, kukus dan haluskan
* 140 gr daging durian, haluskan
* 250 ml santan kental
* 100 gr gula pasir
* 1/8 sdt garam
* 2 sdm agar-agar bubuk warna putih
* 200 ml susu cair hangat
* 2 tetes pewarna kuning

KULIT:

* 2 sdm agar–agar bubuk warna putih
* 750 ml air
* 150 gr gula pasir
* 1/8 sdt esens durian
* 2 tetes pewarna hijau

CARA MEMBUAT:

1. **Isi I:** Campur kacang hijau, air, agar-agar, dan gula pasir menjadi satu. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan mendidih. Tambahkan susu, esens, dan pewarna. Aduk rata, tuang ke dalam cetakan bulat menyerupai bentuk kuning telur. Dinginkan dan biarkan mengeras.
2. **Isi II:** Campur kacang hijau, durian, santan, gula pasir, garam, dan agar-agar menjadi satu. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan mendidih, tambahkan susu, esens, dan pewarna. Aduk rata, tuang ke dalam cetakan bulat kecil yang telah dibasahi dengan sedikit air hingga ¾ penuh. Masukkan isi I yang telah dikeluarkan dari cetakan. Dinginkan dan biarkan mengeras.
3. **Kulit:** Campur agar-agar, air, dan gula pasir menjadi satu. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan mendidih. Tambahkan esens dan pewarna, aduk rata. Tuang ke dalam cetakan moon cake plastik hingga ¾ penuh, masukkan isi.
4. Dinginkan dan biarkan mengeras. Keluarkan dari cetakan dan hidangkan.

830. MOON CAKE AGAR -AGAR ISI TAUSA MASAK

BAHAN:

* Puding kuning telur (lihat resep moon cake agar-agar isi durian)

ISI:

* 400 gr kacang merah, rebus dan haluskan
* 300 ml santan kental
* 100 gr gula pasir
* 1/8 sdt garam
* 2 sdm agar-agar bubuk warna putih
* 280 ml susu cair
* 2 tetes pewarna merah
* ½ sdt esens rose

KULIT:

* 2 sdm agar-agar bubuk warna putih
* 750 ml air
* 150 gr gula pasir
* 2 sdm susu kental manis
* 1/8 sdt esens rose
* 2 tetes pewarna merah

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur kacang merah, santan kental, gula pasir, garam, susu cair, dan agar-agar menjadi satu. Masak sambil terus diaduk hingga mendidih dan matang, tambahkan esens dan pewarna. Aduk rata, tuang ke dalam cetakan bulat kecil yang telah dibasahi dengan sedikit air hingga ¾ penuh. Dinginkan dan biarkan mengeras.
2. **Kulit:** Campur agar-agar, air, dan gula pasir menjadi satu. Masak sambil terus diaduk hingga mendidih dan matang. Tambahkan susu kental manis, esens, dan pewarna. Aduk rata, angkat, dan biarkan agak dingin.
3. Tuang ke dalam cetakan moon cake plastik yang telah dibasahi terlebih dahulu dengan air hingga ¾ penuh, masukkan isi. Dinginkan dan biarkan mengeras.
4. Keluarkan dari cetakan, sajikan.

831. MOON CAKE IKAN MINI

BAHAN:

* Polesan (lihat resep moon cake klasik)

KULIT:

* 125 gr tepung terigu
* 130 gr sirup moon cake (lihat resep Moon cake klasik)
* 100 ml minyak kacang
* 1 sdt air abu

ISI:

* 300 gr tausa (lihat resep Moon cake klasik)
* 50 gr kenari goreng, cincang

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, sirup, minyak, dan air abu menjadi satu. Aduk berlahan hingga tercampur rata dan tidak lengket ditangan, diamkan selama 3 jam.
2. **Isi:** Campur tausa kacang merah dan kenari menjadi satu hingga rata. bulatkan adonan isi masing-masing 25 gr (tergantung ukuran cetakan), sisihkan.
3. Potong dan timbang adonan kulit masing-masing 30 gr, pipihkan dan beri isi. Tutup kembali dan bulatkan.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan berbentuk ikan yang telah terlebih dahulu ditaburi dengan sedikit tepung terigu, tekan dan keluarkan.
5. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah dipoles dengan sedikit margarin hingga rata. Olesi permukaan adonan dengan telur hingga rata, panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
6. Angkat dan hidangkan.

832. MOON CAKE MINI SHANGHAI

BAHAN:

* Resep kulit (lihat resep moon cake klasik)
* Polesan (lihat resep moon cake klasik)

ISI:

* 100 gr manisan tangkue, potong kecil
* 100 gr manisan oranye, potong kecil
* 50 gr kuaci panggang, cincang
* 4 sdm minyak goreng
* Garam dan merica secukupnya
* Air secukupnya
* 100 gr tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur manisan tangkue, oranye, kuaci, minyak goreng, garam, merica, dan tepung maizena menjadi satu. Tuangi air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga dapat dibentuk, bulatkan masing-masing 25 gr (tergantung ukuran cetakan).

2. Potong dan timbang adonan kulit masing-masing 30 gr, pipihkan lalu beri isi. Tutup kembali dan bulatkan.
3. Letakkan dan susun di atas loyang yang telah dipoles dengan sedikit margarin hingga rata. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit, angkat dan dinginkan.
4. Olesi permukaan kue dengan telur hingga rata, taburi bagian atasnya dengan kuaci. Masukkan kembali ke dalam oven dan panggang selama 10 menit hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan dinginkan. Sajikan.

833. NIAN GAO DAUN PANDAN

BAHAN I:

* 200 gr tepung ketan
* 100 gr tepung tang min
* 300 ml air
* 10 lembar daun pandan, haluskan dan ambil airnya
* 3 tetes pewarna hijau
* Margarin secukupnya, untuk menumis

BAHAN II:

* 300 gr gula pasir
* 120 ml air

BAHAN III:

* 1 ½ sdt minyak goreng

BAHAN IV:

* 50 gr tangue, iris tipis
* 1 sdm wijen putih, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I hingga tercampur rata.
2. Masak bahan II hingga gula larut, angkat dan dinginkan.
3. Campur bahan I dengan bahan II hingga rata. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan kalis.
4. Tuangi bahan III, aduk rata dan angkat.
5. Tuang ke dalam loyang yang telah terlebih dahulu dioles dengan margarin hingga rata, taburi wijen dan tangkue. Masukkan adonan, kukus dalam panci pengukus selama 2 jam hingga matang.
6. Angkat, setelah dingin keluarkan dari loyang.
7. Potong-potong dan sajikan.

834. NIAN GAO IKAN BERWARNA

BAHAN I:

* 200 gr tepung ketan
* 100 gr tepung tang min
* 300 gr santan

BAHAN II:

* 300 gr gula pasir
* 120 ml air
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

BAHAN III:

* 1 ½ sdm minyak goreng

BAHAN IV:

* Pewarna oranye secukupnya
* Kismis secukupnya
* Minyak goreng secukupnya, untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I hingga tercampur rata.
2. Masak bahan II hingga gula larut, angkat dan dinginkan. Sisihkan daun pandan.
3. Campur bahan I dengan bahan II menjadi satu. Masak hingga matang dan kalis.
4. Tuang bahan III, aduk rata dan angkat. Ambil 50 gr adonan, beri dengan pewarna oranye, aduk rata.
5. Siapkan cetakan berbentuk ikan, olesi dengan minyak hingga rata. Masukkan adonan yang telah diberi warna secara tidak beraturan untuk membentuk badan ikan, tambahkan dengan adonan putih hingga cetakan penuh.
6. Kukus dalam panci pengukus selama 1 ½ jam hingga matang, angkat dan dinginkan.
7. Keluarkan dari cetakan, olesi dengan minyak matang dan beri kismis sebagai matanya. Sajikan.

835. NIAN GAO DENGAN TALAS

BAHAN:

* 250 gr talas/ ubi, potong 5 cm x 2 ½ cm x 2 cm
* Nian gao secukupnya, siap pakai, potong 5 cm x 2 ½ cm x 2 cm
* 1 butir telur, kocok dan campur dengan 2 sdm tepung terigu
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Celupkan nian gao ke dalam kocokan telur hingga rata, letakkan talas di atasnya lalu celupkan kembali ke dalam kocokan telur.
2. Goreng dengan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan selagi hangat.

836. CRISP NIAN GAO

BAHAN:

* 10 lembar kulit lumpia, siap pakai
* Nian gao secukupnya, siap pakai, potong memanjang
* Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Ambil 1 lembar kulit lumpia, beri nian goa lalu gulung seperti lumpia. Lakukan hal yang sama hingga kulit dan isi habis.
2. Goreng dengan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

837. NIAN GAO

BAHAN I:

* 300 gr tepung ketan
* 150 ml santan
* 150 ml susu cair

BAHAN II:

* 300 gr gula merah sisir
* 120 ml air
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

BAHAN III:

* 1 ½ sdm minyak goreng

BAHAN IV:

* Kaleng bulat
* Daun pisang secukupnya
* Minyak goreng secukupnya, untuk olesan
* Kuaci secukupnya, untuk taburan
* Wijen secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I hingga rata.
2. Masak bahan II hingga gula larut, angkat dan dinginkan. Sisihkan daun pandannya.
3. Campur bahan I dan bahan II menjadi satu, masak sambil terus diaduk hingga matang dan kalis.
4. Tuang bahan III, aduk rata dan angkat.
5. Siapkan kaleng bulat yang telah diolesi dengan minyak dan dialasi dengan daun pisang, tuang adonan hingga penuh.
6. Kukus dalam panci pengukus selama 1 ½ jam hingga matang. Angkat, panas-panas, taburi dengan kuaci dan wijen. Dinginkan.

CATATAN:

Nian Gao ini dapat diolah menjadi berbagai macam penganan dengan penggunakan bahan -bahan tambahan lainnya.

838. COCKTAIL CUP

BAHAN

UNTUK CUP:

* 125 gr tepung beras
* 50 gr tepung terigu
* 200 ml air
* 1 butir telur
* 1/8 sdt garam
* Minyak goreng secukupnya

UNTUK ISI:

* 1 sdm minyak goreng
* ¼ buah bawang bombai, cincang
* 1 sdt bawang putih halus
* 200 gr udang rebus, potong kecil-kecil
* 100 gr buncis, potong kecil-kecil
* 60 gr *waterchesnut*/bangkuang, potong kecil-kecil
* 50 gr wortel, potong kecil-kecil
* 1 sdm kecap asin

* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 3 sdm air
* 1 sdt air jeruk nipis
* 75 gr kacang tanah goreng, tumbuk kasar
* Saus asam manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Cup:**
   - Campur tepung beras, tepung terigu, air, telur, dan garam hingga tercampur rata dan licin. Dapat menggunakan mikser untuk mengaduknya, diamkan selama 10 menit.
   - Panaskan minyak, masukkan cetakan cup (fritur) ke dalam minyak panas, angkat. Celupkan ke adonan sampai adonan lengket dalam cetakan, masukkan ke dalam minyak panas. Goyang-goyangkan cetakan agar adonan cup terlepas. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
2. **Buat isi:**
   - Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum dan layu. Masukkan bawang putih, tumis kembali sampai harum.
   - tumis hingga berubah warna. Tambahkan buncis, water chesnut/ bangkuang, wortel, kecap asin, garam, gula, merica, dan air. Masak sambil diaduk-aduk hingga kering. Tambahkan air jeruk nipis, angkat. Dinginkan.
3. Isi setiap cup dengan campuran isi, taburi kacang tanah goreng. Sajikan dengan saus asam manis.

839. ES AGAR-AGAR

BAHAN

UNTUK AGAR-AGAR:

* 1 bungkus (11 gr) agar-agar bubuk warna putih
* 400 ml air
* 2 tetes pewarna hijau
* 2 tetes pewarna merah

UNTUK SAUS SANTAN:

* 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
* Garam secukupnya
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

UNTUK SIRUP GULA:

* 1000 ml air
* 600 gr gula pasir
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

UNTUK PELENGKAP:

* 100 gr biji jagung manis, rebus
* 4 buah nanas, kupas, cuci bersih, taburi garam, potong kecil-kecil
* 150 gr *waterchesnut*, potong-potong
* Es batu secukupnya, serut/ pukul-pukul hingga hancur

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Agar-agar:** Rebus air bersama agar-agar hingga mendidih sambil terus diaduk, lalu angkat. Bagi adonan jadi 2 bagian, masing-masing beri warna merah dan warna hijau. Simpan dalam lemari es selama 1

malam hingga mengeras. Serut halus memanjang.

2. **Buat Saus Santan:** Didihkan santan, garam, dan daun pandan. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk selama 5 menit hingga mendidih. Angkat.
3. **Buat Sirup Gula:** Didihkan air bersama gula pasir dan daun pandan. Masak terus selama 20 menit tanpa diaduk hingga mendidih. Angkat dan dinginkan.
4. Siapkan mangkuk saji, letakkan dan susun agar-agar serut hijau dan merah, biji jagung, potongan nanas, dan *waterchesnut*. Siram dengan saus santan dan sirup gula, tambahkan es batu. Hidangkan selagi dingin.

840. ES CINCAU DENGAN SANTAN

BAHAN:

* 500 ml santan dari 1 butir kelapa
* 500 ml susu cair
* ½ sdt garam
* 125 gr gula pasir
* 100 ml air
* 4 lembar daun pandan, simpulkan
* 1 potong cincau hitam, cuci bersih, potong dadu kecil
* 100 gr biji jagung manis, rebus
* Kelapa muda kerok secukupnya
* 3 sdm wijen, sangrai
* Es batu secukupnya, serut

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan, susu, garam, dan 2 lembar daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat, sisihkan.
2. Rebus gula, air, dan 2 lembar daun pandan dengan api kecil hingga agak mengental dan gula larut. Angkat dan biarkan dingin.
3. Tempatkan cincau, biji jagung manis, dan kelapa muda ke dalam wadah saji. Tuang santan dan sirup gula. Hidangkan dengan es serut dan taburi biji wijen di atasnya.

841. ES CENDOL

BAHAN:

* 11 gr (1 bungkus) agar-agar bubuk warna putih
* 10 lembar daun pandan, potong-potong, tumbuk, peras airnya
* 400 ml air
* 1 tetes pewarna hijau
* 2 tetes pewarna merah
* 100 gr biji jagung manis
* Kelapa muda kerok secukupnya
* Es batu secukupnya, serut atau pukul-pukul hingga hancur

UNTUK SAUS SANTAN:

* 1000 ml santan dari 1 butir kelapa
* 2 sdt garam
* 2 lembar daun pandan, simpulkan

UNTUK SIRUP GULA:

* 250 gr gula pasir
* 100 ml air
* 1 lembar daun pandan, simpulkan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus agar-agar dengan air hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat.
2. Bagi agar-agar menjadi 2 bagian, masing-masing beri dengan pewarna hijau dan merah. Biarkan dingin dan mengeras. Serut halus memanjang.
3. **Buat Saus Santan:** Rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Angkat, biarkan dingin.
4. **Buat Sirup Gula:** Didihkan gula dan daun pandan, lalu kecilkan apinya. Masak terus hingga agak kental tanpa diaduk selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
5. Tempatkan sebagian cendol warna merah dan cendol warna hijau ke dalam wadah saji. Tambahkan biji jagung, kelapa muda, sirup gula, saus santan, dan es batu. Hidangkan selagi dingin.

842. ES CAMPUR

BAHAN:

UNTUK SAUS SANTAN:

* 1000 ml santan dari 2 butir kelapa
* ½ sdt garam
* 3 lembar daun pandan, simpulkan

UNTUK SIRUP GULA:

* 300 ml air
* 250 gr gula pasir
* 1 lembar daun pandan, simpulkan

UNTUK PELENGKAP:

* 100 gr biji jagung manis, rebus
* 200 gr cincau hitam, potong dadu kecil
* 100 gr kacang merah, rebus
* 100 gr biji delima merah
* Es batu secukupnya, serut atau pukul-pukul hingga hancur

UNTUK BIJI DELIMA:

* 100 gr *waterchesnut*, potong dadu ukuran ½ x ½ x ½ cm
* Pewarna kue warna merah secukupnya
* ± 100 gr tepung sagu
* 1500 ml air, untuk merebus
* Air es matang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Saus Santan:** Rebus santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk-aduk hingga panas (belum mendidih), angkat. Dengan cara ini santan akan lebih harum dan tidak berminyak.
2. **Buat Sirup Gula:** Didihkan air bersama gula dan daun pandan, kecilkan apinya. Masak terus hingga agak kental tanpa diaduk selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
3. **Buat Biji Delima:** Campur potongan *waterchesnut* dengan pewarna merah hingga rata. Gulingkan ke tepung sagu hingga rata. Didihkan air, masukkan *waterchesnut* sedikit demi sedikit,

masak hingga mengapung. Angkat, rendam dalam air es hingga dingin, tiriskan.

4. Tempatkan biji jagung, cincau, delima merah, dan kacang merah dalam wadah saji. Tuang santan dan sirup gula, hidangkan dengan es batu.

843. ES EKSOTIS

BAHAN:

* 100 gr biji teratai
* 100 gr kacang hijau tanpa kulit, rebus hingga matang
* 50 gr sari kelapa (nata de coco) rasa cocopandan (warna hijau)
* 400 ml air, untuk merebus
* Es batu secukupnya

UNTUK SIRUP SANTAN:

* 500 ml santan
* 250 ml susu cair
* 150 gr gula pasir
* Garam secukupnya
* 1 sdm tepung beras
* 1 sdt esens rose

CARA MEMBUAT:

1. Rendam biji teratai selama 30 menit, belah tengahnya, lalu buang biji yang berwarna hijau. Rebus hingga matang dan lunak. Angkat.
2. **Buat Sirup Santan:** Rebus santan, susu, gula, garam, dan tepung beras hingga mendidih sambil diaduk hingga rata. Angkat, tambahkan esens rose.
3. Tempatkan dalam mangkuk/ gelas saji, masing-masing masukkan kacang hijau, biji teratai, dan sari kelapa. Tambahkan sirup santan dan es batu.

844. ES KACANG MERAH

BAHAN:

* 1000 ml air
* 200 gr kacang merah, rendam selama ± 3 jam, angkat dan tiriskan
* 150 gr gula batu atau sesuai selera
* ¼ sdt garam
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 50 gr biji teratai
* Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, kacang merah, gula batu, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Kecilkan apinya, masak terus hingga kacang merah matang dan lunak. Angkat.
2. Rebus biji teratai dengan air secukupnya hingga matang dan lunak selama ± 30 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Sebelum dihidangkan, masukkan biji teratai ke dalam campuran kacang merah, tambahkan es batu. Hidangkan selagi dingin.

845. ES KRIM DURIAN

BAHAN:

* 200 ml susu cair
* 500 ml santan dari 1 butir kelapa
* 100 gr gula pasir
* Garam secukupnya
* 250 gr *whipping cream*
* 150 gr daging buah durian
* Kacang tanah secukupnya, goreng, cincang
* 8 batang wafer stick

CARA MEMBUAT:

1. Rebus susu, santan, gula, dan garam hingga mendidih sambil diaduk, angkat dan dinginkan.
2. Kocok *whipping cream* hingga naik, masukkan ke dalam campuran santan, aduk perlahan-lahan hingga rata. Masukkan daging buah durian, aduk hingga rata.
3. Tempatkan adonan dalam wadah plastik. Simpan dalam lemari pendingin (*freezer*) selama 2-3 jam. Angkat, kocok hingga halus, lalu masukkan kembali ke dalam lemari pendingin.Lakukan hal yang sama sebanyak 2 kali. Terakhir masukkan ke dalam *freezer* hingga mengeras.
4. Pindahkan es krim ke dalam lemari es selama 20 menit sebelum dihidangkan. Sajikan dengan ditaburi kacang dan 1 batang wafer stick.

846. SORBET MANGGA

BAHAN:

* 3 sdm gula pasir atau sesuai selera
* 100 ml air
* Garam secukupnya
* 750 gr daging buah mangga
* 4 sdm air jeruk lemon / jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus gula, air, dan garam hingga mendidih, aduk hingga rata. Angkat.
2. Haluskan mangga bersama sirup gula dan air jeruk lemon/ jeruk nipis dengan blender, tempatkan hasilnya dalam wadah plastik. Simpan ke dalam *freezer* selama 2-3 jam hingga mulai mengeras.
3. Keluarkan dari dalam *freezer*, kocok hingga halus. Lakukan hal yang sama sebanyak 2 kali. Terakhir simpan dalam *freezer* hingga mengeras. Pindahkan ke dalam lemari es selama 2 jam sebelum dihidangkan.

847. PISANG DENGAN ES KRIM KELAPA

BAHAN:

* 1 sdm margarin
* 1 sdt jahe, parut
* 1 sdt parutan halus kulit jeruk nipis

* 2 buah pisang tanduk, iris tipis diagonal
* 2 sdm gula pasir
* 2 sdm air jeruk nipis
* 2 sdm kelapa parut, panggang dengan api kecil selama 10 menit hingga kering
* 1 sdm biji wijen, sangrai

UNTUK ES KRIM KELAPA:

* 200 ml susu cair
* 500 ml santan
* 100 gr gula pasir atau sesuai selera
* ¼ sdt garam
* 250 gr *whipping cream*
* 50 gr kelapa parut
* 50 gr biji jagung manis kalengan

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, masukkan jahe dan kulit jeruk, aduk hingga rata.
2. Masukkan pisang dan gula pasir, masak hingga sausnya mengental. Tambahkan air jeruk nipis, aduk hingga rata.
3. Tempatkan pisang dalam piring saji, taburi dengan kelapa kering dan biji wijen. Hidangkan bersama es krim kelapa.
4. **Buat Es Krim Kelapa:**
   - Rebus susu bersama santan, gula, dan garam hingga mendidih. Dinginkan.
   - Kocok *whipping cream* hingga mengembang, tuang ke dalam campuran susu, aduk rata. Tambahkan kelapa parut dan biji jagung, aduk hingga tercampur rata.
   - Tempatkan adonan dalam wadah dari plastik. Simpan dalam lemari pendingin (*freezer*) selama 2-3 jam. Angkat, kocok hingga halus, lalu masukkan ke dalam lemari pendingin. Lakukan hal yang sama sebanyak 2 kali. Terakhir masukkan ke dalam *freezer* hingga mengeras.

848. JUS SEMANGKA DAN PEPAYA

BAHAN:

* 500 gr semangka, buang bijinya, potong-potong
* 300 gr pepaya, buang bijinya, potong-potong
* Es batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan semangka dan pepaya jadi satu menggunakan blender, beri es batu.
2. Tempatkan dalam gelas saji, hidangkan selagi dingin.

849. JUS KIWI

BAHAN:

* 2 buah kiwi, kupas
* Air secukupnya
* Gula diet secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur kiwi, air, dan gula, lalu blender hingga halus. Tuang dalam gelas saji.
2. Hidangkan selagi dingin.

850. JUS TOMAT

BAHAN:

* 200 ml tomat tanpa biji yang sudah dihaluskan
* Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur tomat halus dengan air, blender hingga tercampur rata. Bagi jus menjadi 2 gelas, hidangkan selagi dingin.

851. SUSU KACANG

BAHAN:

* 25 gr kacang kedelai, rendam selama 2 jam, tiriskan
* 100 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Blender kacang kedelai bersama air hingga halus, lalu saring. Masak hingga mendidih, tuang dalam 2 gelas. Hidangkan selagi hangat.

852. MINUMAN DENGAN KUMIS YANG SENG

BAHAN:

* 500 ml air
* 3 gr yang seng

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, angkat, lalu masukkan yang seng. Tutup rapat.
2. Diamkan selama 6 jam, buka tutupnya. Hidangkan.

CATATAN:

Dapat diminum 2 kali seminggu.

853. MINUMAN BUNGA DENGAN KUMIS YANG SENG

BAHAN:

* 15 gr kumis yang seng
* 1000 ml air
* 10 gr teh bunga
* Gula batu secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak kumis yang seng dengan air mendidih, masak dengan api kecil selama 25 menit.
2. Masukkan teh bunga dan gula batu, masak sampai gula batu mencair. Angkat, lalu saring.

3. Hidangkan. Sebaiknya diminum 2 kali seminggu, baik panas maupun dingin.

854. MACARONI DENGAN BUMBU PEDAS

BAHAN:

* 1 bungkus makaroni
* 1 sdt garam
* 250 gr brokoli
* 1 sdm garam
* 1 sdm minyak goreng, untuk merebus brokoli
* 4 potong ampela ayam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm tepung terigu } bumbu untuk melumuri ampela
* 2 ekor cumi
* 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm *chili bean sauce*
* 2 buah cabai merah, buang bijinya, iris tipis
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 250 ml air
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm daun bawang kecil cincang

CARA MEMBUAT:

1. Rebus makaroni dengan garam hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Potong brokoli menurut kuntumnya. Rendam di dalam air garam selama ± 15 menit. Angkat, cuci bersih.
3. Rebus brokoli dengan minyak dan garam selama ± 1 menit. Angkat, tiriskan.
4. Lumuri ampela dengan garam, air jeruk, dan tepung terigu. Diamkan selama ± 10 menit. Cuci, tiriskan, dan potong-potong.
5. Bersihkan cumi, buang tinta hitamnya. Pisahkan badan dan kepalanya. Lebarkan badannya. Buat irisan garis-garis melintang pada sisi dalam badan cumi (jaga jangan sampai putus). Potong-potong cumi ukuran 3 x 3 cm.
6. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum aromanya. Masukkan ampela, aduk-aduk hingga berubah warna.
7. Masukkan *chili bean sauce*, cabai merah, garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, dan air. Masak hingga mendidih.
8. Masukkan cumi, masak selama ± 2 menit. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Aduk-aduk, angkat.
9. Tempatkan makaroni dalam piring saji, hias dengan brokoli. Siram masakan cumi di atasnya, beri minyak wijen dan daun bawang kecil.

855. ROTI HAMBURGER ALA CINA

BAHAN

UNTUK ROTI:

* 11 gr ragi instan
* 125 ml air hangat
* 80 gr tepung terigu segitiga
* 150 gr gula pasir
* 150 gr mentega cair dingin
* 2 butir telur
* ½ sdt garam
* 250 ml air es
* 800 gr tepung terigu cakra, campur dengan 200 gr tepung segitiga

UNTUK DAGING HAMBURGER:

* 500 gr daging sapi giling
* 1 ½ sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 buah bawang bombai, cincang
* ½ sdt bawang putih halus
* 1/8 sdt pala bubuk
* 1 sdt paprika bubuk
* 2 butir telur
* 1 sdm mentega cair
* 100 gr tepung roti
* 3 sdm mentega

UNTUK PELENGKAP:

* 2 buah tomat, iris bulat
* 1 buah bawang bombai, iris bulat tipis
* Daun selada secukupnya
* Saus tomat secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Roti:**
   - ❖ Campur ragi dan air hangat, aduk rata. Masukkan tepung terigu, Uleni dengan tangan sampai tercampur rata. Diamkan selama ± 20 menit.
   - ❖ Masukkan gula, mentega cair, telur, dan garam menjadi. Aduk rata.
   - ❖ Masukkan air es dan sedikit campuran tepung terigu cakra. Masukkan kembali tepung terigu sedikit demi sedikit sampai habis. Uleni selama ± 15 menit hingga kalis dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan kain. Diamkan selama ± 15 menit.
   - ❖ Ambil adonan, timbang menjadi 40 - 60 gr, bentuk bulat. Lakukan hal yang sama untuk semua adonan, diamkan selama 40 menit.
   - ❖ Panaskan oven, panggang roti dengan panas 210°C hingga berwarna kuning kecokelatan selama ± 20 menit. Angkat, olesi bagian atasnya dengan mentega. Biarkan dingin, lalu belah menjadi 2 bagian.
2. **Buat Hamberger:**
   - ❖ Campur daging dengan garam, gula, merica bubuk, bawang bombai, bawang putih, pala, cabai halus, telur, mentega cair, dan tepung roti selama ± 3 menit hingga tercampur rata.
   - ❖ Ambil adonan, timbang menjadi 50 gr, bentuk bulat, pipihkan. Ulangi hal yang sama untuk semua adonan.
   - ❖ Panaskan 3 sdm mentega ke dalam wajan antilengket. Goreng daging hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.

- Ambil roti yang sudah dibelah, letakkan selembar daun selada, irisan tomat, dan bawang bombai. Beri daging hamburger, olesi saus tomat. Tangkupkan dengan roti. Hidangkan.

856. ROTI HOT DOG ALA CINA

BAHAN:

* 4 buah *beef hot dog*
* ¼ sdt pala bubuk
* Merica bubuk secukupnya
* Gula pasir secukupnya } bumbu untuk melumuri hot dog
* 1 resep roti hamburger (lihat resep Roti Hamburger)
* 200 gr asparagus
* 1 sdm minyak, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri hot dog dengan pala, merica bubuk, dan gula pasir selama 5 menit.
2. Ambil adonan roti, timbang menjadi 50 gr, giling menjadi segi empat (14 x 8 cm). Tempatkan hot dog di tengahnya, gulung. Diamkan selama 40 menit.
3. Panaskan oven, panggang roti dengan panas 210°C hingga berwarna kecokelatan selama 18 - 20 menit. Angkat.
4. Rebus asparagus dengan minyak selama 1 menit. Angkat, tiriskan.
5. Hidangkan roti hot dog dengan asparagus rebus.

857. SALAD SANDWICH UNTUK ANAK

BAHAN:

* 12 lembar roti tawar tanpa kulit
* Mentega secukupnya, untuk olesan
* 4 lembar daging asap
* Selada bokor secukupnya
* 4 buah tomat, iris bulat tipis

UNTUK SALAD:

* 150 gr kentang rebus, potong dadu
* 50 gr wortel rebus, potong dadu
* 100 gr mentimun, buang bijinya, potong dadu
* 50 gr bangkuang, potong dadu
* 100 gr nanas, rendam air garam, cuci, potong dadu
* 2 butir telur rebus, potong dadu
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* 1 ½ sdm gula pasir
* 1 ½ sdm cuka atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* 4 sdm mayones

UNTUK DADAR TELUR (1 PORSI):

* 2 butir telur
* Sedikit garam dan merica bubuk
* 2 sdm air
* 30 gr jamur kancing kalengan, belah dua

* 1 sdm irisan daun bawang
* 2 sdm potongan kecil tomat
* Sedikit gula pasir
* Saus tomat secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **BUAT SALAD:**
   - Campur semua bahan untuk salad kecuali mayones.
   - Masukkan mayones, aduk rata. Segera hidangkan agar tidak berair.
2. **BUAT DADAR ISI JAMUR:**
   - Kocok telur dengan garam dan merica sampai tercampur rata.
   - Masukkan jamur, irisan daun bawang, tomat, garam, dan gula hingga tercampur rata.
   - Tuang telur kocok ke dalam wajan datar. Masukkan campuran jamur di tengahnya. Masak hingga matang. Beri saus tomat di atasnya. Angkat.
3. Ambil selembar roti, olesi dengan mentega. Tempatkan selembar daging asap, selada bokor, dan irisan tomat di atasnya. Beri selembar roti di atasnya. Tempatkan salad di atas roti. Terakhir tutup dengan roti kembali. Potong bentuk segi tiga. Hidangkan dengan dadar isi jamur.

858. SPAGHETTI ALA CINA

BAHAN:

* 1 pak spaghetti
* ¼ sdt garam, untuk merebus spaghetti
* 300 gr daging cincang
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak goreng
* 1 putih telur
* 1 sdm tepung sagu
* 1 blok kecil es batu } bumbu untuk bakso
* Minyak goreng secukupnya
* 100 gr bawang bombai, iris ½ cm
* 1 kaleng jamur kancing, iris
* 100 gr tomat, iris
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 4 sdm saus tomat
* 300 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus spaghetti dengan garam sampai matang selama ± 10 menit dengan api sedang. Angkat dan tiriskan.
2. Campur daging dengan garam, gula, merica bubuk, minyak, telur, tepung sagu, dan es sampai tercampur rata. Aduk dari satu arah selama 3 menit hingga lengket dan es mencair.
3. Bentuk adonan daging menjadi bulatan-bulatan kecil. Goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan minyak, tumis bawang bombai, jamur, tomat, garam, gula,

merica bubuk, kecap asin, saus tomat, dan air. Masak sampai mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat.

5. Tempatkan spaghetti pada wadah saji, tuang saus bola-bola daging di atasnya.

859. TALAS ROTI GORENG

BAHAN:

* 250 gr talas, potong-potong, rebus
* 75 gr gula atau sesuai selera
* 1/8 sdt garam
* 50 ml santan kental
* 1 bks roti tawar, buang kulitnya
* 3 sdm tepung terigu, cairkan dengan 3 sdm air
* 1 butir telur, kocok sebentar
* 100 gr wijen
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan talas dengan gula, garam, dan santan dengan blender atau ditumbuk, lalu diaduk.
2. Ambil selembar roti, giling dengan gilingan kayu. Sisihkan.
3. Ambil adonan talas, bentuk bulat panjang, letakkan disalah satu sisi. Gulung roti, lalu olesi ujungnya dengan cairan tepung terigu.
4. Lumuri ujung roti dengan kocokan telur, gulingkan ke wijen hingga rata.
5. Panaskan minyak goreng dalam wajan, goreng roti isi hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

860. KETAN ISI TAUSA

BAHAN:

* 400 gr beras ketan
* 2 lembar daun pandan, simpulkan
* 2 sdm gula pasir

UNTUK ISI TAUSA:

* 100 gr kacang merah
* 75 ml minyak goreng
* 75 gr gula pasir

UNTUK TAMBAHAN ISI:

* 1 butir telur asin, ambil kuningnya, potong menjadi tiga
* 2 sdm manisan kulit jeruk, potong dadu kecil
* 3 sdm potongan kecil manisan labu tankue

UNTUK SAUS:

* 200 ml susu cair
* 2 sdm gula pasir
* ¼ sdt esens almond
* ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan, diamkan selama 4 jam. Angkat, tiriskan. Kukus beras

ketan dan daun pandan selama 1 jam. Masukkan gula, aduk rata.

2. **Buat Tausa:**
   - Rendam kacang merah selama 1 jam. Masak hingga matang dan lunak, angkat, tiriskan. Haluskan kacang merah.
   - Panaskan 2 sdm minyak, masukkan kacang merah halus, aduk-aduk. Masukkan gula dan 2 sendok makan minyak secara bergantian. Aduk-aduk terus sampai kering, angkat.
3. **Buat Saus:** Masak susu dan gula sampai mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk rata. Beri esens almond, aduk dan angkat.
4. **Cara Menyusun:** Susun ¼ bagian tausa dan 2 potong kuning telur dalam wadah mangkuk tahan panas. Masukkan sebagian nasi ketan yang telah dicampur dengan manisan kulit jeruk dan labu tankua. Beri tausa kembali di atasnya. Tutup dengan nasi ketan. Kukus selama 15 menit. Angkat. Setelah dingin, keluarkan dari wadahnya dengan membalikkan langsung pada piring saji. Siram dengan saus dan hidangkan.

861. SANDWICH KULIT TAHU ISI DENGAN HOISIN SAUCE

BAHAN:

- 150 gr udang, cincang
- [1 sdm irisan daun bawang kecil • 1 sdm jahe cincang] 1 sdm kecap asin • 1 sdt minyak wijen] **bumbu untuk melumuri**
- 1 sdm irisan halus wortel
- 1 sdm irisan halus rebung
- 1 lembar kulit tahu, potong-potong menjadi 4 lembar ukuran 22 x 28 cm, lap dengan kain basah
- 1 butir telur
- 1 sdm tepung sagu] campuran telur
- 1 sdm air]
- 1 bks roti tawar, potong-potong ukuran 5 cm x 3 cm
- *Hoisin sauce* secukupnya
- 1 buah mentimun, potong bentuk korek api
- 2 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, potong bentuk korek api

UNTUK HOISIN SAUCE (CAMPUR SEMUA BAHAN HINGGA RATA):

- 4 sdm *hoisin sauce*
- 1 sdm air
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm saus plum

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan bumbu untuk melumuri selama 5 menit. Masukkan wortel dan rebung, aduk rata.
2. Kocok telur, masukkan air dan tepung terigu, aduk rata.
3. Susun 2 lembar kulit tahu, olesi selapis campuran telur. Tempatkan selapis tipis udang. Atasnya tutup dengan 2 lembar kulit tahu.

4. Olesi wajan anti engket dengan sedikit minyak. Goreng kulit tahu isi hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan, dan potong-potong.
5. **Cara Menghidangkan:** Ambil sepotong roti, olesi *hoisin sauce*. Berikan sepotong kulit tahu, bagian atasnya beri 1 potong mentimun dan sepotong daun bawang. Terakhir tutup kembali dengan sepotong roti. Hidangkan.

862. SHA PING

BAHAN:

* 125 gr tepung terigu segitiga
* 125 gr tepung terigu kunci biru
* 85 ml air mendidih
* 45 ml air
* 50 ml minyak goreng
* 50 gr tepung terigu
* Garam halus secukupnya
* 100 gr biji wijen

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung dengan air mendidih, aduk dengan sumpit. Masukkan air dingin, aduk dengan tangan sampai rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan minyak, masukkan tepung terigu, aduk-aduk dengan api kecil hingga berubah warna menjadi kuning tua (selama ± 10 menit), angkat, dinginkan.
3. Ambil adonan kulit, aduk selama 1 menit. Tipiskan pelan-pelan hingga setebal ± 2 mm, bentuk segi empat.
4. Olesi kulit tepung dengan sedikit minyak, taburi sedikit garam, lalu gulung panjang bulat. Potong menjadi 8 bagian.
5. Setiap bagian digilas lagi bentuk persegi panjang, lipat kiri dan kanan ke tengah saling bertumpuk hingga menjadi 3 lembar. Giling dan lipat 3 kembali. Putar, giling dan lipat kembali. Lakukan sekali lagi lalu lipat 2. Potong hingga menjadi ukuran 6 x 10 cm.
6. Taburi salah satu sisi dengan biji wijen. Panggang dalam wajan antilengket yang telah diolesi minyak dengan bagian yang ada biji wijennya menghadap ke bawah. Panggang hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
7. Potong jadi dua, buka bagian belahannya, lalu isi dengan daging sapi *chili bean sauce*. Hidangkan.

863. SALAD BUAH DAN SAYURAN

BAHAN:

* 300 gr nanas, bersihkan, potong dadu
* 250 gr bangkuang, bersihkan, potong dadu
* 200 gr mentimun, buang biji, potong dadu
* 100 gr wortel, kupas, potong dadu
* 200 gr kentang, kukus, potong dadu
* Sedikit garam, merica, dan gula pasir

* 4 sdm mayonnaise
* 3 butir telur rebus, potong tipis, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan sampai tercampur rata. Tempatkan dalam piring saji, hias dengan irisan telur. Hidangkan.

864. ROTI BAWANG PUTIH

1. 2 batang *french bread*, potong-potong, olesi setiap permukaannya dengan mentega dan bawang putih yang telah dihaluskan. Taburi irisan peterseli, bungkus dengan *aluminium foil*, panggang selama 30 menit hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.

865. ROTI KUKUS

BAHAN A:

* 250 gr tepung terigu cap kunci
* 1 sdm ragi instan
* 150 ml air

BAHAN B:

* 3 sdm air
* 80 gr gula halus
* 1 sdt *baking powder*
* 50 gr mentega putih
* 150 gr tepung terigu cap kunci

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A menjadi satu, remas-remas dengan tangan selama ± 10 menit sampai adonan kalis (tidak lengket di tangan). Tutup adonan dengan kain lap basah, diamkan selama ± 30 menit sampai adonan mengembang.
2. Masukkan bahan B ke dalam adonan A, remas-remas kembali sampai kalis dan tercampur rata selama ± 5 menit.
3. Gulung menjadi bulat memanjang, bagi menjadi 8 bagian.
4. Ambil satu bagian adonan, tipiskan, bentuk bundar 7 cm, olesi atasnya dengan minyak wijen. Lipat menjadi setengah lingkaran. Tekan-tekan permukaannya dan pinggirannya dengan pemotong adonan roti hingga membentuk pola.
5. Panaskan air dalam kukusan, masukkan adonan yang sudah dibentuk ke dalam kukusan. Kukus selama ± 10 menit, setelah matang. Angkat. hidangkan dengan lauk ayam dan daging.

866. BAKPAO AYAM SHANGHAI

BAHAN:

UNTUK ROTI BAKPAO:

BAHAN A:

* 250 gr tepung terigu segitiga
* 1 sdm ragi instan
* 150 ml air

BAHAN B:

* 150 gr tepung terigu segitiga
* 25 ml air
* 70 gr gula bubuk
* 1 sdt *baking powder*
* 50 gr mentega putih

UNTUK ISI:

* 300 gr daging ayam, cincang
* 2 batang daun bawang, iris tipis
* 1 butir putih
* 1 ½ sdt garam
* 1 sdm saus tiram
* 1/4 sdt *mushroom soy sauce*
* 1 sdt gula pasir
* 1/8 sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak sayur
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm air perasan jahe
* I sdm tepung maizena, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Cara Membuat sama seperti Roti Kukus.
2. **Buat Isi:** Campur semua bahan, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah hingga lengket selama ±4 menit, sisihkan.
3. Ambil 1 bagian adonan kulit, tipiskan bulat pipih, isi dengan 1 sdm adonan isi. Bawa pinggiran kulit menyatu ke tengah jadi satu, tekan ujung atasnya dengan jari-jari tangan agar mengatup. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Masak air di kukusan sampai mendidih, masukkan bakpao. Kukus selama ± 15 menit sampai matang, angkat.
5. Hidangkan hangat dengan saus cuka.

867. BAKPAO AYAM

BAHAN:

UNTUK ROTI BAKPAO:

BAHAN A:

* 250 gr tepung terigu cap kunci
* 1 sdm ragi instan
* 150 ml air

BAHAN B:

* 150 gr tepung terigu cap kunci
* 3 sdm air
* 60 gr gula halus
* 1 sdt *baking powder*
* 60 gr mentega putih

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis.
* 1 ruas (2 cm) jahe, cincang kecil
* 150 gr daging ayam, potong dadu kecil
* 100 gr jamur merang kalengan/ segar, potong dadu kecil
* 100 gr rebung kalengan/segar, potong dadu kecil
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir
* 1/8 sdt merica
* 1 sdm kecap asin
* 1½ sdm saus tiram
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm air
* 1 sdm irisan halus daun bawang

* ½ sdm tepung sagu, campur dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Roti Bakpao:** Cara membuat sama dengan Roti Kukus. Setelah adonan ditipiskan, cetak bentuk bulat diameter 10 cm.
2. **Buat Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Masukkan angciu dan daging ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan jamur, rebung, garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, saus tiram, minyak wijen, dan air, aduk rata. Masukkan daun bawang dan cairan tepung sagu, aduk-aduk sampai mengental, angkat.
3. Isi setiap lembaran adonan bakpao dengan 1 sdm adonan isi, tutup, bulatkan. Buat pola garis-garis lengkung bergerigi pada permukaannya menggunakan penjepit. Oleskan sedikit pewarna kue berwarna hijau pada bagian pusat permukaannya. Kukus selama ± 10 - 15 menit.
4. Hidangkan hangat.

868. BAKPAO ULANG TAHUN

BAHAN:

* Adonan roti bakpao secukupnya, cetak bulat diameter 7 cm

UNTUK TAUSA:

* 250 gr kacang merah/kacang hijau
* 150 gr gula pasir
* 150 ml minyak goreng rendah kolesterol

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Tausa:** Rendam kacang merah selama ± 2 jam. Masak kacang sampai matang dan lunak, tiriskan. Haluskan dengan blender. Panaskan 5 sdm minyak dalam wajan, masukkan kacang halus, aduk. Masukkan gula dan minyak secara bergantian, sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai kering, angkat. Bentuk menjadi bulatan-bulatan seperti bola pingpong.
2. Tipiskan adonan bakpao yang telah dibagi 8. Isikan dengan bulatan tausa, tutup bagian yang terbuka ke sisi belakang. Bentuk bulat lonjong menyerupai buah pear. Tekan tengahnya dengan pemotong adonan roti hingga bercelah. Beri warna dengan menyipratkan pewarna kue warna merah menggunakan kuas.
3. Kukus selama ± 10 menit hingga matang, angkat.

869. TAUSA CHANG

BAHAN:

* Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, rebus selama 30 menit, tiriskan
* Tali rafia secukupnya, untuk mengikat
* Air secukupnya, untuk merebus

ISI:

* 500 gr biji teratai

- Air secukupnya, untuk merebus
- 1 sdm air abu
- 350 gr gula pasir
- 2 sdm gula maltose
- 400 ml minyak kacang

KULIT:

- 600 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam, tiriskan
- 1 ½ sdm air abu
- 1 ½ sdm minyak kacang
- 20 gr gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Rebus biji teratai hingga matang dan empuk, angkat dan masukkan ke dalam blender proses hingga halus. Panaskan 5 sdm minyak kacang dengan sedikit gula pasir, masak hingga menjadi karamel dengan menggunakan api kecil.
2. Masukkan biji yang telah dihaluskan, sisa gula pasir, dan gula maltose, aduk hingga rata. Tuang sisa minyak kacang sedikit demi sedikit hingga tercampur rata dan kalis dapat dibentuk. Angkat dan dinginkan, bulatkan.
3. **Kulit:** Campur beras ketan dengan air abu dan minyak, aduk. Tambahkan gula pasir, aduk kembali hingga rata.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat selongsong membentuk segitiga. Masukkan 2 sdm beras, beri isi lalu tambahkan kembali dengan 2 sdm beras ketan.
5. Lipat, ikat kencang dengan tali. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 3 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan.

870. BAKCANG VEGETARIAN

BAHAN:

- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 100 gr bawang merah cincang
- 750 gr beras ketan, rendam selama 4 jam
- 1 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm *mushroom sauce*
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 sdt ngohiang
- 150 gr kacang tanah dengan kulit, rendam 1 malam, rebus
- 50 gr jamur *hioko*, rendam, potong kecil
- 2 sdm minyak kacang
- 1 sdm gula pasir
- Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, rebus selama 30 menit, tiriskan
- Tali rafia secukupnya, untuk mengikat
- Air secukupnya, untuk merebus

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri jamur *hioko* dengan minyak kacang dan gula pasir, aduk rata dan sisihkan.
2. Tumis bawang merah hingga harum dan berwarna kuning kecokelatan. Masukkan beras ketan, tambahkan merica, garam, gula pasir, *mushroom sauce*, kaldu bubuk, dan ngohiang, aduk rata.

3. Masukkan kacang tanah rebus dan jamur, aduk. Masak hingga bumbu meresap, angkat.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat selongsong membentuk segitiga. Masukkan beras ketan berbumbu secukupnya, lipat dan ikat dengan tali rafia.
5. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 4 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan

871. BAKCANG KACANG HIJAU

BAHAN:

* 150 gr kacang hijau tanpa kulit, rendam selama 4 jam, tiriskan
* 8 kuning telur asin, potong 2
* 4 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah halus
* 1 sdm bawang putih halus
* 700 gr beras ketan, rendam selama 4 jam, tiriskan
* 1 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, rebus selama 30 menit
* Tali rafia secukupnya
* Air secukupnya, untuk merebus

ISI:

* 5 sdm minyak, untuk menumis
* 10 butir bawang merah, iris
* 5 siung bawang putih, iris
* 300 gr daging, potong 5 cm x 2 cm
* 50 gr udang kering, rendam
* 8 buah jamur *hioko*, potong, lumuri dengan 1 sdm minyak dan 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

BUMBU PERENDAM:

* ½ sdt ngohiong
* 1 sdm gula pasir
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt *mushroom sauce*
* 1 sdm angkak
* 1 sdt kaldu bubuk kaldu instan
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan beras ketan, tambahkan *mushroom sauce* dan kaldu bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap. Angkat dan dinginkan.
2. Lumuri daging dengan bumbu perendam selama 4 jam hingga meresap, sisihkan.
3. **Isi:** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang kering dan daging, aduk rata hingga berubah warna.
4. Masukkan jamur *hioko*, garam, gula pasir, merica, *mushroom sauce*, dan kaldu bubuk, aduk. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.

5. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat selongsong membentuk segitiga. Masukkan 1 ½ sdm beras berbumbu, tambahkan 1 sdm kacang hijau, adonan isi, dan kuning telur. Masukkan kembali beras berbumbu dan kacang hijau dengan ukuran yang sama.
6. Lipat dan ikat dengan tali rafia. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 3 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

872. BAKCANG AYAM

BAHAN:

* 4 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah halus
* 1 sdm bawang putih halus
* 700 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam, tiriskan
* 1 sdm garam
* 1 sdm gula pasir
* 2 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, rebus selama 30 menit
* Tali rafia secukupnya
* Air secukupnya, untuk merebus

ISI:

* 3 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah, cincang
* 1 sdm bawang putih, cincang
* 50 gr udang kering, rendam, cincang
* 500 gr filet dada ayam, potong dadu kecil
* Garam secukupnya
* Pala secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 8 buah jamur *hioko*, rendam, potong, lumuri dengan 1 sdt minyak dan 1 sdm gula pasir
* 100 gr lik ci

BUMBU PERENDAM:

* 1 sdt garam
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 1 sdt merica bubuk
* ½ sdt bumbu ngohiong
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdm angkak

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan beras ketan, tambahkan garam, gula, *mushroom sauce*, dan kaldu bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
2. Lumuri ayam dengan bumbu perendam selama 1 malam hingga bumbu meresap.
3. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang kering dan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan garam, gula pasir, merica, *mushroom sauce*, kaldu bubuk, jamur *hioko*, dan lik ci, aduk rata dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat membentuk segitiga. Masukkan 1 ½ sdm beras ketan berbumbu, beri isi

lalu tambahkan kembali dengan beras ketan berbumbu dengan ukuran yang sama, ikat.

5. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 4 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

873. BAKCANG NYONYA CUMI

BAHAN:

* 4 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah halus
* 1 sdm bawang putih halus
* 700 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 1 sdm *mushroom sauce*
* Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, rebus selama 30 menit
* Tali rafia secukupnya
* Air secukupnya, untuk merebus

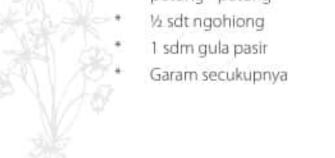
ISI:

* 5 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah cincang
* 1 sdm bawang putih cincang
* 50 gr udang kering, cincang
* 100 gr cumi kering, iris halus
* 500 gr daging, potong-potong
* 8 buah jamur *hioko*, rendam, potong - potong
* ½ sdt ngohiong
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 8 kuning telur asin, belah dua

BUMBU PERENDAM:

* 1 sdt merica bubuk
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 1 sdm angkak

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan beras ketan, tambahkan kaldu bubuk dan *mushroom sauce*, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap. Sisihkan.
2. Lumuri daging dengan bumbu merendam selama 1 malam hingga bumbu meresap.
3. **Isi:** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang, cumi, dan daging, aduk hingga berubah warna. Tambahkan jamur *hioko*, ngohiong, gula pasir, garam, merica, *mushroom sauce*, dan kaldu bubuk, aduk rata, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat membentuk segitiga. Masukkan 1 ½ sdm beras berbumbu, beri isi dan kuning telur, tambahkan kembali dengan beras berbumbu dengan ukuran yang sama. Ikat dengan tali.
5. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 4 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

874. BAKCANG NYONYA PEDAS

BAHAN:

* 4 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah halus
* 1 sdm bawang putih halus
* 700 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam, tiriskan
* Garam secukupnya
* 1 sdt ngohiong
* 1 sdm gula pasir
* 1 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, rebus selama 30 menit
* Daun pandan secukupnya, potong- potong
* Tali rafia secukupnya
* Air secukupnya, untuk merebus

ISI:

* 5 sdm minyak, untuk menumis
* 500 gr daging, potong dadu kecil
* 50 gr udang kering, cincang
* 8 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil, lumuri 1 sdm minyak dan 1 sdm gula pasir
* Manisan labu kering secukupnya, potong dadu kecil
* Garam secukupnya
* 1 sdm gula pasir
* 1 sdm kecap manis
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* Cabai rawit secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 10 butir bawang merah
* 10 siung bawang putih
* 10 buah cabai merah kering, rendam
* 1 ruas jari kunyit
* 1 batang serai, iris halus
* 1 sdm ketumbar sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.Masukkan beras ketan, tambahkan garam, ngohiong, gula pasir, kaldu bubuk, dan *mushroom sauce*, aduk rata dan masak hingga bumbu meresap. Angkat dan dinginkan.
2. **Isi:** Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging, udang kering, aduk hingga berubah warna. Tambahkan jamur *hioko*, manisan labu, garam, gula, kecap, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat hingga membentuk segitiga. Masukkan sepotong daun pandan dan 1 ½ sdm beras ketan berbumbu, beri isi, letakkan 3 buah cabai rawit serta tambahkan kembali beras ketan berbumbu dengan ukuran yang sama. Lipat dan ikat dengan tali, sisihkan.
4. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 4 jam hingga matang, angkat dan tiriskan. Sajikan.

875. KI CHANG

BAHAN:

* 600 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam, tiriskan
* 1 ½ sdm air abu
* 1 ½ minyak
* Daun bambu secukupnya, rebus selama 30 menit, tiriskan
* Tali rafia secukupnya

SARIKAYA:

* 6 butir telur
* 160 gr gula pasir
* 200 gr santan
* 3 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT:

1. Campur beras ketan dengan air abu dan minyak menjadi satu, diamkan selama 1 jam.
2. Ambil 1 lembar daun bambu, lipat bentuk segitiga. Masukkan 1 sdm beras ketan, lipat dan ikat.
3. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 3 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Sarikaya:** Kocok telur dengan gula pasir hingga gula larut. Masukkan santan, aduk rata dan saring.
5. Tambahkan daun pandan. Masak sambil terus diaduk hingga matang dan mengental, angkat dan dinginkan.
6. Sajikan bersama sarikaya atau taburan gula pasir.

876. BAKCANG TIRAM KERING

BAHAN:

* 700 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam
* 4 sdm minyak bawang goreng
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 1 sdt ngohiong
* 1 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdt merica bubuk
* Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, rebus selama 30 menit
* Tali rafia secukupnya
* Air secukupnya, untuk merebus

ISI:

* 5 sdm minyak kacang
* 2 sdm bawang merah halus
* 1 sdm bawang putih halus
* 500 gr daging, potong-potong
* 50 buah tiram kering
* 50 gr udang kering, rendam
* 8 buah jamur *hioko*, rendam, potong, lumuri dengan 1 sdt minyak dan 1 sdm gula
* Kuning telur asin, cuci bersih, kukus

BUMBU PERENDAM:

* 1 sdm angkak, tumbuk halus
* 1 sdt merica bubuk hitam
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

CARA MEMBUAT:

1. Campur beras ketan dengan minyak, kaldu bubuk, ngohiong, *mushroom sauce*, dan merica bubuk, aduk hingga rata. Diamkan selama 1 jam.
2. Lumuri daging dan kerang dengan bumbu perendam, diamkan selama 1 malam hingga meresap.
3. **Isi:** Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging, tiram, udang kering, jamur *hioko*, aduk rata hingga berubah warna dan matang. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat membentuk segitiga. Masukkan 1 ½ sdm beras ketan berbumbu, beri isi dan letakkan kuning telur, tambahkan kembali dengan beras ketan dengan ukuran yang sama. Lipat dan ikat.
5. Masukkan ke dalam air mendidih, rebus selama 4 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

877. BAKCANG HONGKONG

BAHAN:

* 700 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam
* 4 sdm minyak bawang goreng
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 1 sdt ngohiong
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt merica bubuk
* Daun bambu secukupnya, untuk membungkus, masak selama 30 menit
* 200 gr kacang hijau tanpa kulit, rendam
* Tali rafia secukupnya
* Air secukupnya, untuk merebus

ISI:

* 4 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang putih cincang
* 400 gr daging, potong
* 50 gr udang kering, rendam
* 8 buah kerang kering, rendam, kukus, suwir-suwir
* 8 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 2 sdm angciu
* 150 gr chau siuw siap pakai, potong-potong
* 12 buah lik ci, masak hingga mendidih, buang kulitnya
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* 2 sdm kecap asin
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

BUMBU PERENDAM:

* 1 sdm angkak, haluskan
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur beras ketan dengan minyak, kaldu bubuk, ngohiong, kecap asin, dan merica, aduk rata. Diamkan selama 1 jam.
2. **Isi:** Lumuri daging dengan bahan

perendam selama 1 malam hingga meresap.

3. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang kering, daging, kerang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan angciu, jamur *hioko*, chau siuw, lik ci, garam, gula pasir, merica, kecap asin, kaldu bubuk, aduk rata dan masak hingga matang. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat membentuk segitiga. Masukkan 2 sdm beras ketan berbumbu, beri isi dan 1 sdm kacang hijau, tambahkan beras ketan kembali dengan ukuran yang sama. Lipat dan ikat.
5. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 4 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

878. CHAU SIAUW ISTIMEWA

BAHAN:

* 1 kg daging sapi
* 1 sdt garam
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm minyak wijen
* ½ sdt merica bubuk
* 2 sdm saus tiram
* 6 sdm gula pasir
* Pewarna merah secukupnya
* 250 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan garam, kecap asin, minyak wijen, merica bubuk, saus tiram, gula pasir, dan pewarna merah, aduk hingga rata. Diamkan selama 1 malam hingga meresap.
2. Tuang air, masak hingga daging lunak dan matang. Angkat dan dinginkan.
3. Panaskan 2 sdm minyak goreng. Masukkan daging, masak sebentar, angkat dan tiriskan.
4. Sajikan.

879. BAKCANG BIJI TERATAI

BAHAN:

* 700 gr beras ketan kualitas baik, rendam selama 4 jam, tiriskan
* 4 sdm minyak bawang goreng
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* 1 sdt ngohiong
* 1 sdm *mushroom sauce*
* 1 sdt merica bubuk

ISI:

* 5 sdm minyak, untuk menumis
* 2 sdm bawang merah iris
* 1 sdm bawang putih iris
* 500 gr daging, potong-potong
* 100 gr biji teratai, rendam, buang bijinya
* 100 gr manisan labu tangkue kering, potong-potong
* 100 gr lik ci, rendam
* Kuning telur asin secukupnya, cuci bersih, kukus, belah dua

BUMBU PERENDAM:

* 1 sdm angkak
* 1 sdt merica bubuk
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

CARA MEMBUAT:

1. Campur beras ketan dengan minyak, kaldu bubuk, ngohiong, *mushroom sauce*, dan merica bubuk, aduk rata. Diamkan selama 1 jam.
2. **Isi:** Lumuri daging dengan bumbu perendam selama 1 malam hingga meresap.
3. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Tambahkan biji teratai, manisan labu tankue, dan lik ci, aduk rata dan masak hingga matang. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, lipat membentuk segitiga. Masukkan 1 ½ sdm beras ketan berbumbu, beri isi dan letakkan kuning telur, tambahkan beras ketan berbumbu dengan ukuran yang sama. Lipat dan ikat.
5. Masukkan ke dalam air mendidih, masak selama 4 jam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

880. PANCAKE NIAN GAO

BAHAN I:

* 200 gr nian gao, potong halus panjang
* 125 gr ubi kuning, parut kasar memanjang
* 125 gr talas, parut kasar memanjang
* 3 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* Ngohiong secukupnya

BAHAN II:

* 125 gr tepung terigu, saring
* 40 gr tepung maizena
* 150 ml air
* 1 kuning telur
* 1 sdm minyak goreng
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur bahan I menjadi satu hingga tercampur rata.
2. Campur bahan II menjadi satu hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam bahan I, aduk.
3. Goreng adonan sesendok demi sesendok dengan panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

881. CHAR SIUW PAU

BAHAN UNTUK KULIT A:

* 250 gr tepung terigu cap kunci
* 1 pak ragi instan [11 gr]
* 150 ml air

BAHAN UNTUK KULIT B:

* 150 gr tepung terigu cap kunci
* 3 sdm air
* 50 gr gula bubuk
* 1 sdt *baking powder*
* 60 gr margarin

BAHAN ISI

* 2 sdm minyak goreng
* 2 batang daun bawang kecil cincang
* 1 sdm saus tiram
* 1sdm kecap asin
* 1 sdm minyak wijen
* 100 ml air
* 2 sdm tepung maizena cairkan dengan 4 sdm air
* 250 gr char siuw, potong dadu kecil

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur semua bahan kulit A menjadi satu, remas-remas sampai kalis dan tidak lengket di tangan selama 15 menit. Tutup dengan kain basah selama 30 menit.
2. Masukan bahan kulit B ke dalam adonan A, remas-remas kembali sampai tercampur rata selama 5 menit.
3. Timbang tiap adonan kulit 30 gr, tipiskan dengn diameter 7 cm. Ambil selembar kulit, beri 20 gr adonan isi di tengahnya, lalu katupkan bagian pinggir kulit menyatu ke tengah, letakkan char siuw pau di atas kertas roti.
4. Panaskan minyak, tumis daun bawang kecil sampai harum. Masukkan saus tiram, kecap asin, minyak wijen, dan air, masak sampai mendidih. Masak kembali sampai agak kering, kentalkan dengan cairan tepung maizena, masukkan char siuw, aduk sampai tercampur rata seperti lem.

882. TIM FENG GUO

BAHAN

UNTUK KULIT:

* Bahan dan Cara Membuat sama dengan hakau.

BAHAN UNTUK ISI:

* 250 gr daging babi/ayam, potong dadu kecil
* 250gr udang, potong dadu kecil
* 50gr char siuw babi/ayam
* 50 gr lemak babi/lemak ayam
* 5 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu kecil
* 3 buah *waterchesnut*, potong dadu kecil
* 50 gr kacang goreng
* ½ sdt garam, secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sgu
* 1 sdm irisan ketumbar
* Saus sambal secukupnya, siap beli

CARA MEMBUAT

1. **Buat Isi:** Campur daging babi/daging ayam, udang bersama semua bahan isi,

aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 3 menit. Masukkan lemari es selama 3 jam.

2. Ambil 30 gr kulit, pipihkan dengan diameter 7 cm. Beri 20 gr adonan isi, lipat menjadi dua, rapikan pinggirnya, lakukan hal yang sama untuk sisa bahan hingga selesai.
3. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat. Hidangkan dengan saus sambal.

883. BAKPAO GORENG

BAHAN

UNTUK KULIT:

- Bahan dan Cara Membuat kulit bakpao sama dengan char siuw pao

UNTUK ISI

- 400 gr daging babi/ayam cincang
- 40 gr lemak babi/ lemak ayam
- 5 buah jamur *hioko* segar, potong dadu kecil
- 1 sdt jahe cincang
- 2 batang daun bawang kecil, cincang
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 2 sdm air bawang jahe
- 1 sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur daging babi/ayam bersama bahan lain, aduk dengan tangan dalam gerakkan satu arah selama 2 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
2. Timbang 30 gr adonan kulit, bentuk bulat pipih 7 cm, letakkan 20 gr adonan isi di tengahnya. Bentuk seperti bakpao.
3. Panaskan 2 sdm minyak pada wajan antilengket, susun bakpao, goreng selama 2 menit. Masukkan air 250 ml, tutup, masak hingga air habis dan matang. Angkat.
4. **Cara Menghidangkan:** Membalikkan wajan, tempatkan bakpao goreng pada piring saji. Hidangan dengan kacang susu asin.

884. KACANG SUSU ASIN

BAHAN:

- 300 gr kacang kedelai
- Cuka beras secukupnya
- 100 gr udang kering, rendam, cincang kasar
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih cincang
- 200 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris halus panjang, tumis dengan sedikit minyak
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 buah cai guo, potong 1 cm
- 2 sdm daun bawang kecil cincang
- Minyak cabai secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang kedelai selama 4 jam - 1 malam. Masukkan 100 gr kacang kedelai dan air secukupnya dalam blender, giling sampai halus. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
2. Pres dengan kain sampai kering, tambahkkan air sampai menjadi 1700 ml. Masak sampai mendidih, jangan ditutup dan diaduk supaya tidak pecah.
3. **Membuat Susu Kacang Manis:** Campur 250 ml susu kacang dan gula pasir secukupnya. Aduk rata.
4. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukan udang kering, aduk sampai harum aromanya. Angkat.
5. **Membuat Kacang Susu Asin:** Masak 250 ml kacang susu sampai mendidih, angkat. Masukkan 1 sdm cuka beras [supaya kacang susu menjadi kental], 1 sdt udang kering, 1 sdm *szeuchuan preserved vegetable*, garam, merica bubuk, 6 buah cai guo dan sedikit daun bawang kecil. Beri 1 sdm minyak cabai, aduk rata. Hidangkan dengan bakpao goreng.

885. SIAU LONG PAU [BAKPAO KUKUS KECIL]

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 250 gr tepung terigu segitiga
* 120 ml air

UNTUK JELLY:

* 200 gr kaki ayam
* 5 cm jahe, memarkan
* 2 batang daun bawang ikat
* 750 ml air
* 1 sdm biji merica bungkus
* Garam, merica bubuk, dan gula secukupnya

UNTUK ISI:

* 500 gr daging babi [kapsin]/ daging paha ayam
* 50 gr lemak ayam/ lemak babi
* ½ sdt jahe cincng
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air daun bawang jahe
* Kertas roti 4 x 4cm secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan air, aduk dengan sumpit sampai rata, kemudian aduk dengan tangan sampai rata dan tidak lengket di tangan, menjadi lunak seperti kuping, [boleh tambah air sedikit jika perlu].
2. Timbang adonan 10 gr, giling bulat, cetak dengan cetakan diameter 7 cm.
3. **Buat Jelly:** Rebus kaki ayam dengan jahe dan daun bawang kecil selama 5 menit, angkat, buang airnya.
4. Masak Kaki ayam dengan jahe, daun bawang, dan air sampai mendidih, masak dengan api kecil selama 60 menit. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula, masak selama 5 menit. Angkat, saring, dan dinginkan.

Masukkan dalam lemari es sampai adonan mengeras. Potong dadu kecil.

3. **Buat Isi:** Campur daging babi/ daging ayam, jahe, daun bawang kecil, garam, merica bubuk, gula, kecap asin, minyak wijen, dan air bawang jahe sampai tercampur rata dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam. Masukkan 200 gr jelly, aduk sampai tercampur rata.
4. Ambil selembar kulit, beri 20 gr adonan isi di tengah. Bawa pinggiran kulit menyatu ke bagian tengah dengan 12 lipatan.
5. Letakkan bakpao di atas kertas roti 4 x 4 cm. Didihkan air, kukus bakpao selama 10 menit dengan api besar hingga matang. Angkat, hidangkan dengan saus cuka jahe.
6. **Saus Cuka Jahe:** Campur 4 sdt cuka putih, 2 sdm kecap asin, 1 sdm irisan jahe muda/jahe, aduk rata.

CATATAN;

Saat bakpao untuk disantap, akan ada kuah gurih keluar dari dalam bakpao karena jellynya.

886. TEOCHEW CAI GUO

BAHAN

UNTUK KULIT:

- 180 gr tepung beras
- 90 gr tepung sagu
- 360 ml air
- 1 sdt garam
- 1 sdm minyak goreng

UNTUK ISI:

- 2 sdm minyak
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 sdm daun bawang kecil cincang
- 1 sdm angciu
- 40 gr udang kering, rendam, cincang kasar
- 5 buah jamur *hioko*, rendam, iris
- 300 gr daging babi kapsin/ daging paha ayam, iris
- 250 gr bangkuang, iris tipis
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm air bawang jahe
- Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Cara Membuat Kulit:** Campur tepung beras dan tepung sagu sampai rata. Masak air dengan garam dan minyak sampai mendidih. Masukkan campuran tepung pelahan-pelahan sambil aduk-aduk sampai menjadi adonan licin dan tidak lengket di tangan. [boleh tambah sedikit air atau tepung sagu jika perlu]. Giling adonan kulit tipis 3mm, cetak dengan cetakan diameter 7 cm.
2. **Cara Membuat Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum aromanya. Masukkan udang kering, aduk sampai harum. Tuangi angciu, masukkan daging babi/daging ayam, jamur

hioko, dan bangkuang, aduk sampai berubah warna. Beri kecap asin, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk-aduk sampai tercampur rata, masak selama 3 menit. Angkat dan dinginkan.

3. Ambil selembar kulit, beri adonan isi di tengahnya, lipat menjadi dua. Rapikan pinggirnya, lakukan hal yang sama hingga habis.
4. Kukus selama 10 menit, angkat. Hidangkan dengan saus sambal pedas.

887. LO MAI KAI

BAHAN:

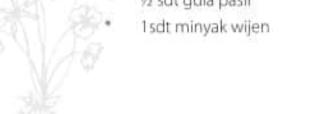
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* ½ sdt jahe cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 35 gr udang kering, rendam, potong kasar,
* 1 sdm angciu
* 250 gr daging paha ayam, potong dadu besar
* 5 buah jamur *hioko*, rendam, potong dadu besar
* 2 potong lap chong, potong dadu besar
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1sdt minyak wijen
* 2 sdm air bawang jahe
* 4 mangkuk nasi ketan
* 2 lembar daun teratai, rendam dengan air panas, bersihkan, angkat, dan tiriskan

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum. Masukkan udang kering, aduk hingga harum, tuangi angciu. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan jamur *hioko* dan lap chong, aduk sampai rata. Beri garam, merica bubuk, gula, kecap asin, saus tiram, minyak wijen, dan air bawang jahe, aduk rata. Angkat, campur dengan nasi ketan sampai tercampur rata.
2. Ambil selembar daun teratai, letakkan ½ adonan di tengahnya, lipat segi empat, ikat dengan tali. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Didihkan air pada panci kukus, masukkan lo mai kai, kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat dan hidangkan.

888. PERKEDEL JAGUNG HARUM PEDAS

BAHAN:

* 250 gr tepung sagu
* 150 gr udang cincang kasar
* 2 butir telur

* 150 gr biji jagung segar
* 2 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 buah bawang bombai cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 3 buah cabai merah cincang
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 2 sdm air bawang jahe
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung sagu, udang, bersama semua bahan lain sampai tercampur rata. Diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan minyak, masukkan 1sdm adonan jagung, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan panas dengan saus sambal pedas.

889. BAKWAN UBI PEDAS

BAHAN:

* 250 gr ubi kukus, haluskan
* 75 gr tepung terigu
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 100 gr udang cincang kasar
* 100 gr filet ayam, potong dadu kecil
* 1 sdm cabai merah cincang
* 6 sdm kelapa parut
* ½ sdt garm secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm gula pasir
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ubi halus, tepung terigu bersama semua bahan lain sampai tercampur rata. Remas-remas sampai licin dan tidak lengket di tangan. Bentuk adonan ubi bakwan menjadi bulatan kecil.
2. Panaskan minyak, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal manis.

890. BAKWAN KUCAI

BAHAN A:

* 400 gr tepung terigu
* 600 ml air
* 2 butir telur
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir

BAHAN B:

* 2 butir bawang merah, iris

* 150 gr kucai, potong ½ cm
* 2 buah cabai merah, buang bijinya, potong-potong
* 50 gr biji jagung manis
* 300 gr udang kecil, buang kulitnya, potong-potong
* 10-12 ekor udang sedang besar kupas, sisakan ekornya
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan A sampai tercampur rata dan licin. Masukkan bawang merah, kucai, cabai merah, biji jagung manis, dan udang, aduk rata.

2. Panaskan minyak, masukkan sendok gorengan dalam minyak selama 1 menit, sendokkan adonan sampai ¾. Tempatkan 1 ekor udang di atasnya. goreng sampai adonan keluar dari sendok, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal pedas.

891. BAKWAN UBI GURIH

BAHAN:

* 300 gr ubi
* 1 sdm mentega
* 2 sdm susu cair
* 1 sdm bawang merah goreng
* 50 gr tepung terigu
* Sedikit pala bubuk
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir/
* Almond cincang/kacang mete cincang secukupnya
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kulit ubi, rebus sampai matang. Angkat dan haluskan.

2. Campur ubi dengan mentega, susu, bawang goreng, tepung terigu, pala bubuk, garam, dan merica bubuk sampai tercampur rata dan licin. Bentuk menjadi bulatan kecil, gulingkan bakwan pada telur, kemudian terakhir gulingkan pada almond/kacang mete.

3. Panaskan minyak, goreng bakwan sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan.

892. PANCAKE UDANG BULAN

BAHAN:

* 8 lembar kulit lumpia
* Saus plum secukupnya

UNTUK ISI:

* 600 gr udang cincang

* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 telur putih
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm angciu
* 2 sdm kecap ikan
* Garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 2 sdm air bawang jahe
* 2 sdm tepung sagu
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang dengan semua bahan isi dengan tangan dalam gerakan satu arah selama 2 menit sampai licin. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam, bagi menjadi 4 bagian.
2. Ambil selembar kulit lumpia, tempatkan 1 bagian adonan udang di atasnya, taburi sedikit tepung sagu, tutup dengan selembar kulit lumpia. Tusuk-tusuk dengan garpu.
3. Panaskan minyak, goreng pancake udang sampai berwarna kuning kecokelatan dengan api sedang hingga matang. Angkat, potong menjadi 4 segi tiga. Hidangkan dengan saus plum.
4. **Membuat Saus Plum:** Campur 4 sdm saus plum, 2 sdm cuka putih, 2 sdm gula pasir, 1 sdt bawang putih cincang, 1 sdt jahe cincang, dan 200 ml air.
5. Masak semua bahan sampai mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu, masak sambil aduk-aduk selama 5 menit dengan api kecil. Angkat.

893. HAM SIU KOK

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 300 gr tepung ketan
* 50 gr tepung sagu
* 50 gr tepung tang min
* 1 sdt garam
* 250 ml air mendidih
* 50 gr gula bubuk
* 1 sdm mentega

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 1 sdm angciu
* 300 gr udang kupas, potong kecil-kecil
* 300 gr babi/ ayam, potong kecil-kecil
* 4 buah jamur *hioko*, rendam, potong kecil-kecil
* 75 gr rebung segar/kalengan, potong kecil-kecil
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* Merica bubuk dan gula pasir secukupnya
* 1 sdt minyak wijen
* 2 sdm air bawang jahe
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT

1. **Membuat Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, tepung tang min, dan garam sampai rata. Masukkan air mendidih, aduk dengan sumpit sampai tercampur rata. Tutup, diamkan selama 10 menit.
2. Masukkan gula dan mentega, aduk dengan tangan sampai adonan rata dan licin. [boleh tambah tepung sagu dan air jika perlu]. Timbang kulit 30 gr, bentuk bulat pipih dengan diameter 7 cm.
3. **Membuat Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan angciu dan udang, aduk hingga berubah warna. Masukkan daging babi/daging ayam, jamur *hioko*, rebung, kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, minyak bawang wijen, dan air bawang jahe, aduk rata. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil sepotong kulit, masukkan adonan isi di tengahnya, lipat dua, rapikan pinggirnya.
5. Panaskan minyak, goreng ham siu kok sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan Panas.

894. BAKWAN IKAN GORENG GURIH

BAHAN:

* 500 gr filet ikan kakap cincang halus
* 1 sdm jahe cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdm daun ketumbar cincang
* 1 sdm cabai merah cincang
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdm angciu
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm gula
* 2 putih telur
* 2 sdm air bawang jahe
* 2 potong es, memarkan
* 3 sdm tepung sagu
* Tepung sagu secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal manis secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan, jahe, daun bawang kecil, daun ketumbar, cabai merah, kecap asin, minyak wijen, angciu, garam, merica bubuk, gula, putih telur, air bawang jahe, es dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.
2. Bentuk oval, gulingkan bakwan pada tepung sagu, goreng sampai berwarna kuning kecokelatan dan matang dengan api sedang. Angkat, panaskan minyak kembali, masukkan bakwan ikan goreng selama 2 menit hingga kering. Angkat dan tiriskan. Hidangkan dengan saus sambal manis.

895. TELUR TEH

BAHAN:

* 20 butir telur ayam
* 3 sdm garam
* 2 sdm *mushroom soy sauce*
* 3 biji cengkih
* 1 jari kayu manis
* 2 buah bunga lawang
* 1 liter air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus telur dengan garam hingga matang, angkat. Pukul-pukul perlahan kulit telur dengan sendok hingga memar, jaga jangan sampai kulitnya pecah. Masukkan *mushroom soy sauce*, cengkih, kayu manis, bunga lawang, dan air. Masak dengan api kecil selama 3 jam, angkat.

2. Rendam dengan bumbu selama 1 hari, sampai telur berwarna kecokelatan, angkat.

3. Kupas kulit telur pada saat akan dihidangkan.

896. BAKCANG NYONYA

BAHAN:

* 1000 gr beras ketan
* 200 gr kacang tanah, rendam 4 jam
* 60 lembar daun bambu lebar yang sudah dibersihkan

BUMBU BERAS KETAN:

* 1 sdm garam
* ½ sdt merica bubuk
* 3 sdm minyak bawang
* 2 sdm kecap hitam

BAHAN UNTUK ISI:

* 4 sdm minyak goreng
* 2 sdm bawang putih cincang
* 3 sdm bawang merah cincang
* 1 sdm jahe cincang
* 2 sdm daun bawang kecil cincang
* 2 sdm angciu
* 2 sdm cabai merah cincang
* 1 sdt cabai rawit cincang
* 400 gr udang kering, rendam
* 1000 gr babi samcam/ daging paha ayam, potong-potong besar
* 50 gr lemak babi/lemak ayam cincang
* 30 buah jamur *hioko*, rendam
* 1 sdm garam
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm gula pasir
* 2 sdp kecap asin
* 2 sdm air bawang jahe

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan selama I malam. Angkat dan tiriskan. Campur beras

dengan bumbu, diamkan selama 30 menit.

2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan daun bawang kecil sampai harum. Tuangi angciu, masukkan cabai merah, cabai rawit, dan udang kering, aduk sampai harum dengan api kecil. Masukkan daging babi/daging ayam, lemak babi/ lemak ayam, dan jamur *hioko*, aduk sampai berubah warna. Beri garam, merica bubuk, gula, kecap asin, dan air bawang jahe, masak sampai tercampur rata dan kering. Angkat dan biarkan dingin.

3. Ambil 2 lembar daun bambu, masukkan 2 sdm beras ketan, letakkan 2 potong daging babi/daging ayam, 1 sdm udang kering, 1 buah jamur *hioko*, dan 2 sdm kacang tanah, tutup dengan 2 sdm beras ketan. Lipat bentuk segitiga dan ikat dengan tali.

4. Didikan air secukupnya, masukkan bakcang. Masak selama 3 jam hingga matang, tambahkan air sewaktu-waktu, jangan sampai air habis. Angkat dan dinginkan selama 1 malam. Hidangkan.

897. BAKWAN UDANG GURIH

BAHAN:

* 500 gr udang cincang halus
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 2 sdm tepung sagu
* 1 sdm cabai merah cincang
* 1 putih telur
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdt minyak wijen
* Minyak secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang, garam, merica bubuk, gula, tepung sagu, cabai merah, putih telur, air bawang jahe, dan minyak wijen dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan dalam lemari es selama 3 jam.

2. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar bakso. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

3. Panaskan minyak, goreng bakso udang hingga berwarna kecokelatan dengan api sedang.

4. Angkat. Hidangkan dengan sambal sambal pedas.

898. BAKWAN KEPITING GURIH

BAHAN

* 500 gr daging kepiting

* 250 gr udang cincang kasar
* 5 buah *waterchesnut* cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 2 sdm saus sambal
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdt angciu
* 1 sdm kecap asin
* 1 butir telur
* 5 sdm tepung sagu
* 5 sdm tepung terigu
* 1 butir telur, kocok sebentar
* Tepung panir secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal manis

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging kepiting, udang, *waterchesnut*, daun bawang kecil, jahe, sambal cabai, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, angciu, kecap asin, telur, dan tepung sagu dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan lemari es selama 3 jam.

2. Bentuk bulat oval, gulingkan pada tepung terigu, lalu celupkan ke telur, terakhir gulingkan pada tepung panir. Goreng dengan panas sedang sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat. panas kembali minyak, goreng selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.

3. Hidangkan dengan saus sambal manis.

899. PANCAKE LOBAK

BAHAN

UNTUK KULIT:

* 185 gr tepung terigu
* 80 ml air mendidih
* 40 ml air dingin
* ½ sdt garam
* 1 sdt minyak
* 2 sdm minyak goreng

UNTUK ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm daun bawang kecil cincang
* 1 sdt jahe cincang
* 50 gr udang kering, rendam, cincang kasar
* 400 gr lobak, iris halus
* 150 gr wortel, iris halus
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt gula pasir
* 2 sdm air bawang jahe
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* Saus sambal pedas secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Campur semua bahan kulit dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai rata dan licin. Diamkan

selama 30 menit. Giling dengan gilingan kayu sampai tipis 3 mm dan cetak dengan cetakkan diameter 7cm.

2. **Buat Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang kecil, dan jahe sampai harum aromanya. Tuangi angciu, masukkan udang kering, lobak, wortel, garam, merica bubuk, gula pasir, dan air bawang jahe , aduk dan masak selama 5 menit. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk rata. Angkat dan dinginkan.

3. Ambil selembar kulit, isi dengan adonan lobak, tutup dengan selembar kulit. Olesi pinggiran dengan cairan tepung sagu. Tekan-tekan dengan garpu.

4. Panaskan minyak 4 sdm dalam wajan antilengket, goreng pancake lobak sampai berwarna kecokelatan sambil dibolak-balik. Angkat dan potong.

4. Hidangkan dengan saus sambal pedas.

900. BAKWAN TOM YAM

BAHAN:

* 300 gr daging sapi cincang
* 1 batang serai bagian putih cincang
* 2 lembar daun jeruk cincang
* 1 sdm cabai merah cincang
* 3 buah cabai rawit cincang
* 1 sdm kecap ikan
* 1 sdm bumbu tom yam
* 1 sdt gula pasir
* 1¼ sdt merica bubuk
* 3 sdm tepung sagu
* 1 sdm daun ketumbar cincang
* Minyak secukupnya
* Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi bersama serai, daun jeruk, cabai merah, cabai rawit, kecap ikan, bumbu tom yam, gula, merica bubuk, tepung sagu, dan daun ketumbar dengan tangan dalam gerakkan satu arah sampai licin selama 3 menit. Masukkan ke dalam lemari es selama 3 jam. Keluarkan, bentuk adonan bulat sebesar kelereng.

2. Panaskan minyak, goreng adonan sampai berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

3. Hidangkan dengan saus sambal pedas.

901. PANCAKE KENTANG

BAHAN:

* 200 gr tepung terigu
* 100 gr tepung sagu
* Air dan 2 butir telur menjadi 450 ml
* 150 gr kentang, potong halus memanjang
* 50 gr ham sapi, potong halus panjang

* 1 sdm daun ketumbar, iris
* Garam secukupnya
* ¼ sdt merica bubuk
* Pala bubuk secukupnya
* 2 sdm minyak, untuk menumis
* Saus sambal manis

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu dan tepung sagu sampai rata, tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai tercampur rata. Masukkan kentang, ham, daun ketumbar, garam, merica, dan pala, aduk sampai rata.
2. Panaskan 2 sdm minyak dalam wajan antilengket, masukkan adonan secukupnya. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang dengan api kecil. Angkat dan tiriskan.
3. Potong-potong, hidangkan dengan saus sambal manis.

902. BAKWAN TALAS DAN KEJU

BAHAN:

UNTUK KULIT:

* 400 gr talas, rebus, haluskan
* 50 gr tepung sagu
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula bubuk
* 1 sdm mentega

UNTUK ISI:

* 300 gr udang, potong dadu besar
* 100 gr keju cheddar, potong dadu besar
* 100 gr kacang polong
* 100 gr biji jagung
* 1 sdm cabai merah cincang
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Minyak goreng secukupnya
* Saus sambal pedas secukupnya
* UNTUK LAPISAN:
* 5 sdm tepung terigu
* 1 butir telur kocok
* Tepung panir secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campur talas dengan tepung sagu, garam, merica bubuk, gula, dan mentega sampai tercampur rata dan licin. Timbang kulit 30 gr, pipihkan bulat 7 cm.
2. Campur bahan isi sampai tercampur rata.
3. Ambil selembar kulit talas, beri adonan isi, bentuk bola. Gulingkan bakwan talas pada tepung terigu, lalu celupkan ke telur, kemudian gulingkan pada tepung panir.
4. Panaskan minyak, goreng bakwan talas sampai berwarna kuning kecokelatan. Panaskan minyak, goreng bakwan talas sampai 2 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, hidangkan dengan saus sambal pedas.

903. BAKCANG NYONYA BUMBU KARI

BAHAN:

* 500 gr beras ketan
* 2 sdm minyak bawang
* 1 sdt garam
* Daun bambu secukupnya, rendam dengan air panas selama 30 menit
* 3 sdm minyak
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm bawang merah cincang

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

* 2 sdm ketumbar
* ½ sdt jintan
* 2.cm lengkus, iris
* 4 buah cabai merah

UNTUK ISI:

* 500 gr daging babi/daging ayam cincang
* 200 gr manisan tankue, cincang kasar
* 2 sdm kecap asin
* 1 sdt kecap hitam
* 2 sdm kecap manis
* Garam secukupnya
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan, diamkan 4 jam. Angkat dan tiriskan. Campur beras ketan, minyak bawang, dan garam sampai tercampur rata.
2. Kukus beras kentan sampai matang. Angkat.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan bumbu halus sampai harum aromanya. Masukkan daging babi/daging ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan manisan tankue, aduk-aduk. Beri kecap asin, kecap hitam, kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak selama 3 menit sampai matang.
4. Ambil 2 lembar daun bambu yang kecil, lipat selonsong bentuk segitiga. Masukkan 1 sdm beras ketan, letakkan 5 sdm adonan kari, tutup dengan 1 sdm beras ketan, lipat dan bungkus berbentuk segitiga.
5. Ikat 6 bakcang l bundel, kukus selama1 jam hingga matang. Angkat dan dinginkan.

904. PANGSIT GORENG ISI KUCAI

BAHAN:

* 20 lembar kulit pangsit
* 1 sdm tepung terigu, larutkan dengan 1 sdm air
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

* 100 gr daging sapi giling
* ½ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir

* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm air
* ½ sdt air jahe
* 1/8 sdt minyak wijen
* 1 sdt tepung terigu
* 300 gr irisan kucai

SAUS ASAM MANIS:

* ½ sdt bawang putih halus
* 1 sdt cabai merah halus
* 2 sdm saus tomat
* 1 sdm cuka
* 1 sdm gula pasir
* 150 ml air
* ¼ sdt garam
* ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur daging dengan semua bumbu menjadi satu hingga rata. Tambahkan irisan kucai, aduk dan masukkan ke dalam lemari pendingin selama 4 jam.
2. Ambil 1 lembar kulit pangsit, letakkan 1 sdm adonan isi. Lipat bentuk segitiga, satukan kedua ujungnya. Rekatkan dengan larutan tepung terigu. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Saus:** Campur semua bahan, masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk hingga rata. Kentalkan dengan larutan tepung sagu. Masak sebentar hingga mengental, angkat.
5. Sajikan pangsit dengan saus asam manis.

905. PANGSIT APEL DENGAN SAUS BUAH

BAHAN:

* 30 lembar kulit pangsit
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

* 150 gr udang kupas, cincang
* ½ buah apel, kupas, potong dadu kecil
* 1 sdm irisan daun bawang
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt gula pasir
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu

SAUS:

* 3 sdm mayonnaise
* 1 sdt potongan apel
* 1 sdt potongan nanas

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur udang dengan semua bahan menjadi satu, hingga rata. Diamkan ke dalam lemari pendingin selama 1 jam.
2. Ambil 1 lembar kulit, letakkan 1 sdt adonan isi. Olesi bagian pinggir kulit dengan sedikit air, bentuk sesuai selera. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. **Saus:** Campur semua bahan menjadi satu. Aduk rata.

4. Sajikan pangsit dengan sausnya selagi hangat.

906. PANGSIT IKAN ISI CHAR SIUW

BAHAN:

KULIT:

* 250 gr daging ikan tenggiri, haluskan, simpan ke dalam lemari pendingin selama 4 jam
* 25 ml air
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdt merica bubuk
* 1 sdt air jahe
* 1 putih telur
* 1 sdm minyak
* 200 gr tepung sagu

ISI:

* 150 gr char siuw, potong dadu kecil
* 1 sdm wortel parut
* 1 sdm buncis, potong kecil
* 1 sdm potongan kecil lobak kering manis
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdt kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

KUAH:

* 1 liter air
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 50 gr caisim
* 1 sdm minyak bawang putih
* Daun ketumbar secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur semua bahan isi menjadi satu, aduk rata. Masukkan ke dalam lemari pendingin selama 4 jam.
2. Campur air dengan garam, gula, merica, air jahe, dan putih telur menjadi satu, aduk rata dan sisihkan.
3. **Kulit:** Campur ikan dengan minyak, aduk. Masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sambil dituangi larutan air, aduk-aduk hingga tercampur rata.
4. Basahi tangan dengan air, ambil 1 sdm adonan kulit, tipiskan. Isi dengan adonan isi secukupnya, lipat dan bentuk sesuai selera. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Didihkan air, masukkan adonan. Masak hingga matang dan mengapung, bubuhi garam, merica, dan kecap asin. Tambahkan caisim dan minyak bawang putih, rebus kembali hingga mendidih dan matang. Angkat dan taburi dengan daun seledri.
6. Sajikan selagi panas.

CATATAN:

Minyak bawang putih: Tumis 1 sdm bawang putih cincang dengan 2 sdm minyak goreng hingga harum, ambil minyaknya dan siap digunakan.

907. PANGSIT SIRIP IKAN DAN UDANG

BAHAN:

KULIT:

- 200 gr tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt gula pasir
- 100 ml air

ISI:

- 250 gr udang kupas
- 50 gr sirip ikan, ambil sedikit, untuk taburan
- 1 sdm soda kue
- 100 gr rebung, rebus, potong halus
- ½ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdt air jahe
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt tepung sagu

KUAH:

- 500 ml kaldu ayam
- Daun ketumbar cincang secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, minyak, gula pasir, dan air menjadi satu, aduk dan uleni hingga kalis. Tutup dengan kain, diamkan selama ± 15 menit. Bagi menjadi 4 bagian.
2. **Isi:** Lumuri udang dengan soda kue selama ± 20 menit. Cuci sampai tidak berbusa. Angkat, keringkan dengan lap. Campurkan udang dengan semua bahan, aduk sampai rata.
3. Ambil selembar kulit, tipiskan dan cetak bulat dengan diameter 11 cm. Beri 1 sdm adonan isi, bentuk seperti pangsit atau sesuai selera.
4. Rebus pangsit hingga matang, angkat. Sajikan selagi panas dalam mangkuk saji, beri sedikit sirip ikan. Siram dengan kaldu ayam, taburi daun ketumbar.

CATATAN:

CARA MENGOLAH SIRIP IKAN:

- Sirip ikan secukupnya
- 5 ruas jahe, memarkan
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 sdm angciu
- 500 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan menjadi satu, rebus selama 10 menit hingga mendidih, angkat, buang airnya, cuci dengan air, siap digunakan.

908. SIU KIAU ANEKA WARNA

BAHAN

KULIT:

- 185 gr tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 80 ml air mendidih
- 40 ml air dingin
- ½ sdt garam
- 1 sdt minyak goreng

ISI:

* 100 gr daging ayam cincang
* 50 gr udang cincang
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* 1 sdt minyak wijen atau sesuai selera
* 1 sdt minyak goreng
* 1 sdt tepung sagu
* ½ putih telur
* 1 sdm irisan daun bawang
* 50 gr kacang polong
* 50 gr wortel, potong kecil
* 50 gr biji jagung
* 1 butir telur, buat dadar tipis
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris tipis, lumuri dengan sedikit gula dan minyak

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan air panas, aduk rata dengan sumpit. Diamkan selama ± 3 menit. Masukkan air dingin sedikit demi sedikit, aduk dengan tangan sampai tidak lengket. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama ± 30 menit. Giling dengan penggilingan mi atau kayu penggiling hingga tipis (± 2 mm). Cetak dengan diameter 9 cm.
2. **Isi:** Campurkan daging ayam dan udang dengan semua bumbu, aduk rata. Masukkan adonan ke dalam lemari pendingin selama ± 4 jam.
3. Ambil selembar kulit, letakkan 1 sdm adonan isi, lipat lalu lipat kembali. Tekan tengahnya hingga tercipta 4 lubang. Isi lubang dengan kacang polong, wortel, telur dadar, dan jamur *hioko*. Aduk.
4. Didihkan air dalam panci pengukus, masukkan adonan dan kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat dengan saus cabai atau sesuai selera.

909. SIU KIAU GORENG ISI DAGING SAPI

BAHAN:

* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

KULIT:

* 185 gr tepung terigu protein sedang, Misal Segitiga
* 80 ml air mendidih
* 40 ml air dingin
* ½ sdt garam
* 1 sdt minyak goreng

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* 75 gr bawang bombai, iris tipis
* 150 gr daging sapi cincang
* 1 sdt kari bubuk
* 1 sdt cabai bubuk
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* 50 ml air
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan air mendidih, aduk rata dengan sumpit. Diamkan selama ± 3 menit. Masukkan air dingin sedikit demi sedikit, aduk dengan tangan sampai tidak lengket. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama ± 30 menit. Giling dengan penggilingan mi atau kayu penggiling hingga tipis (± 2 mm). Cetak dengan diameter 9 cm.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Tambahkan kari bubuk, cabai bubuk, garam, gula, merica, kecap asin, dan air. Masak hingga air menyusut. Kentalkan dengan larutan tepung sagu, aduk rata. Angkat dan biarkan dingin.
3. Ambil selembar kulit, letakkan 1 sdm adonan isi. Katupkan bagian pinggir kulit hingga isi tertutup. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
4. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus cuka hitam atau sesuai selera.

910. BAKWAN TALAS ISI AYAM

BAHAN

KULIT:

- 100 gr talas, potong dadu besar, kukus dan haluskan
- 140 gr tepung ketan
- 30 gr tepung sagu
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- 280 ml air
- Pewarna kue warna merah secukupnya
- Tepung sagu secukupnya, jika perlu

ISI:

- 100 gr daging ayam, potong kecil
- 1 sdm potongan kecil buncis
- 1 sdm potongan kecil wortel
- ½ sdt garam
- Gula pasir secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, garam, minyak, dan air hingga tercampur rata. Masak dengan api sedang hingga matang, angkat dan dinginkan.
2. Tambahkan talas yang telah dihaluskan, aduk rata. Masukkan tepung sagu, jika diperlukan.
3. **Isi:** Campur daging ayam dengan semua bahan hingga rata. Ambil setiap kali 25 gr adonan kulit, tipiskan. Letakkan 1 sdt adonan isi, bentuk sesuai selera.
4. Panaskan minyak, goreng bakwan hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan.
5. Sajikan bersama saus sambal atau sesuai selera.

911. KUE SETENGAH REMBULAN

BAHAN

KULIT:

* 140 gr tepung ketan
* 30 gr tepung sagu
* 3 sdm minyak goreng
* 1 sdm gula pasir
* 280 ml air

ISI:

* 1 sdt minyak goreng
* ½ sdt bawang putih cincang
* 50 gr daging ayam, iris halus
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris halus
* 2 sdm *waterchesnut*/bangkuang, iris halus
* 1 sdm saus tiram
* Garam secukupnya
* Merica secukupnya
* ½ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung ketan dan tepung sagu hingga tercampur rata. Masukkan minyak, gula, dan air, aduk rata. Masak dengan api sedang hingga matang sambil terus diaduk. Angkat, uleni terus sambil ditambah tepung sagu jika perlu, aduk sampai tidak lengket di tangan.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan semua bahan isi, aduk hingga rata.
3. Bagi adonan kulit menjadi 2 bagian, gulung menjadi bulat panjang. Bagi menjadi beberapa bagian dengan berat yang sama 20 gr. Tipiskan setiap bagian, cetak bulat dengan diameter 7 cm.
4. Isi dengan adonan isi, tutup, bentuk setengah rembulan.
5. Panaskan minyak, goreng kue hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan. Hidangkan selagi panas dengan saus asam manis.

912. KUE BULAN SALJU DURIAN

BAHAN

KULIT:

* 180 gr tepung tang min
* 120 gr tepung beras
* 240 ml air
* ½ sdt garam
* 4 sdm minyak goreng

ISI:

* 150 gr kacang hijau
* 150 gr daging durian
* 160 gr gula pasir
* 150 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung tang min, tepung beras, air, garam, dan 2 sdm minyak menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk sampai matang. Angkat, uleni terus (bila masih lengket dapat ditambahkan tepung beras), tambahkan sisa minyak sedikit demi sedikit sampai licin. Gulung adonan menjadi bulat panjang, ambil

setiap kali sebagian adonan giling tipis setebal ± 2 mm, cetak bulat 9 - 11 cm.

2. **Isi:** Rendam kacang hijau selama ± 2 jam. Masak kacang hijau hingga lunak, tiriskan dan haluskan. Panaskan 5 sdm minyak, masukkan kacang hijau, durian, gula, dan minyak bergantian, sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kering dan kalis.
3. Ambil selembar kulit, beri adonan isi, bentuk. Didihkan air dalam panci kukus, kukus hingga matang selama ± 10 menit. Angkat dan sajikan.

913. SIOMAI

BAHAN:

- 20 lembar kulit siomai, siap beli
- 1 buah zukini, potong 2 cm, buang tengahnya
- Tepung sagu secukupnya, untuk taburan
- 1 buah jamur *hioko*, rendam hingga lunak, potong kecil
- 1 sdm potongan kecil wortel
- 1 butir telur asin, ambil kuningnya, potong dadu
- 6 ekor udang, buang kulit, sisakan ekornya

ISI:

- 150 gr udang, kupas kulitnya, cincang
- 200 gr ayam cincang
- 2 sdm *waterchesnut* cincang
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdt jahe cincang
- 2 buah jamur *hioko*, rendam, cincang
- ½ sdt garam atau sesuai selera
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata hingga tercampur. Diamkan ± 2 – 3 menit.
2. Ambil selembar kulit siomai, letakkan 2 sdt adonan isi di atasnya, genggam dengan tangan, ratakan permukaannya. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
3. Ambil zukini, taburi dengan tepung sagu. Isi dengan adonan isi, hias masing-masing dengan 1 ekor udang dengan menusukkannya ke adonan isi. Hiasi setiap siomai dengan taburan jamur *hioko*, wortel, dan kuning telur.
4. Didihkan air ke dalam panci pengukus. Masukkan siomai dan kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan sajikan selagi hangat.

914. TIM FENG GUO

BAHAN

KULIT:

- 180 gr tepung tang min
- 120 gr tepung beras
- 240 ml air

* ½ sdt garam
* 4 sdm minyak goreng

ISI:

* 100 gr ayam, potong dadu kecil
* 50 gr udang kupas, potong dadu
* 30 gr char siuw ayam, siap pakai
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris dadu kecil
* 2 sdm *waterchesnut*, potong dadu kecil
* 1 ½ sdm kacang goreng
* ½ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt minyak bawang putih
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm irisan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung tang min, tepung beras, air, garam, dan 2 sdm minyak menjadi satu. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk sampai matang. Angkat, uleni terus (bila masih lengket dapat ditambahkan tepung beras), tambahkan sisa minyak sedikit demi sedikit sampai licin. Gulung adonan menjadi bulat panjang, ambil setiap kali sebagian adonan giling tipis setebal ± 2 mm, cetak bulat 7 cm.
2. **Isi:** Campur ayam dan udang dengan semua bahan isi menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Diamkan di dalam lemari pendingin selama ± 2 – 4 jam.
3. Ambil selembar kulit, letakkan 1 sdm adonan isi, lipat menjadi dua. Rapikan bagian pinggirannya, lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
4. Didihkan air panci pengukus, masukkan adonan dan kukus selama ± 15 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal, *mustard*, atau sesuai selera.

915. PANGSIT GORENG ISI KUCAI

BAHAN:

* 20 lembar kulit pangsit
* 1 sdm tepung terigu, larutkan dengan 1 sdm air
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

* 100 gr daging sapi giling
* ½ sdt garam
* Merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm air
* ½ sdt air jahe
* 1/8 sdt minyak wijen
* 1 sdt tepung terigu
* 300 gr irisan kucai

SAUS ASAM MANIS:

* ½ sdt bawang putih halus
* 1 sdt cabai merah halus
* 2 sdm saus tomat
* 1 sdm cuka

* 1 sdm gula pasir
* 150 ml air
* ¼ sdt garam
* ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur daging dengan semua bumbu menjadi satu hingga rata. Tambahkan irisan kucai, aduk dan masukkan ke dalam lemari pendingin selama 4 jam.
2. Ambil 1 lembar kulit pangsit, letakkan 1 sdm adonan isi. Lipat bentuk segitiga, satukan kedua ujungnya. Rekatkan dengan larutan tepung terigu. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Saus:** Campur semua bahan, masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk hingga rata. Kentalkan dengan larutan sagu, masak sebentar hingga mengental. Angkat.
5. Sajikan lumpia dengan saus asam manis.

916. SAMOSA SAPI BUMBU KARI

BAHAN:

* 5 lembar kulit lumpia, potong ukuran segi empat 21 x 21 cm, bagi empat
* 1 sdm tepung terigu, larutkan

ISI:

* 2 sdm minyak goreng
* ½ buah bawang bombai, iris kecil
* 150 gr daging sapi cincang
* 50 gr kentang, potong dadu
* 25 gr wortel, potong kecil
* 1 sdm bumbu kari bubuk
* 1 sdt cabai bubuk
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging, aduk rata. Tambahkan kentang, wortel, bumbu kari, cabai bubuk, garam, gula, merica, kecap asin, dan air tepung sagu, aduk rata.
2. Ambil selembar kulit lumpia, letakkan 1 sdm adonan isi, bentuk segitiga. Olesi bagian pinggirnya dengan larutan tepung terigu supaya lengket.
3. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, hidangkan.

917. LUMPIA SEAFOOD MANGGA

BAHAN:

* 12 lembar kulit lumpia

* 1 sdm tepung terigu, larutkan dengan 1 sdm air

ISI:

* 200 gr udang kupas
* 1 sdm soda kue
* ¼ sdt garam
* ¼ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt kecap asin
* ½ sdt minyak wijen
* ½ putih telur, untuk olesan
* 1 sdt tepung sagu
* 200 gr mangga, potong dadu

SAUS MANGGA:

* ½ sdt bawang putih halus
* 1 sdt cabai halus
* 50 gr mangga, haluskan
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm gula pasir
* 150 ml air
* ½ sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur udang dengan soda kue hingga rata, diamkan selama 20 menit. Cuci hingga bersih, angkat, dan lap kering.
2. Campur udang dengan semua bahan kecuali mangga, aduk rata. Masukkan ke dalam lemari es selama 4 jam.
3. Ambil selembar kulit lumpia, letakkan 1 sdt adonan isi dan mangga. Lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung, olesi ujungnya dengan putih telur.
4. Panaskan minyak, goreng dengan api kecil hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat. Sajikan dengan saus mangga.
5. **Saus Mangga:** Campur semua bahan, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat.

918. ANEKA KULIT TAHU ISI

BAHAN:

* 2 buah dada ayam, potong 3 x 8 cm
* 1 lembar kulit tahu, gunting ukuran 15 x 15 cm
* 150 gr char siuw, potong 2 x 6 cm
* 4 buah jamur *hioko*, potong 1 x 4 cm, rendam lumuri dengan ¼ sdt gula pasir dan ½ sdm minyak goreng
* 1 lembar nori, gunting 2 ½ cm x 15 cm

BUMBU UNTUK MELUMURI AYAM:

* 1 sdm kecap asin
* 1/8 sdt *mushroom soy sauce*
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt air jahe

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Ambil selembar kulit tahu, letakkan 1 potong ayam, 1 potong char siuw, dan

jamur *hioko*, gulung dan lipat. Balutkan sepotong nori di bagian tengahnya, lakukan hingga semua bahan selesai. Kukus selama 10 menit hingga matang.

3. Angkat, sajikan dengan saus sambal atau sesuai selera.

919. PAI TELUR

BAHAN

KULIT MINYAK:

- 100 gr tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 85 gr margarin

KULIT AIR:

- 200 gr tepung terigu protein tinggi, misal Cakra
- 80 ml air dingin
- 35 gr gula bubuk
- 1 sdm *custard powder*
- 80 gr mentega

ISI:

- 150 gr tausa
- 3 butir telur pitan, bagi menjadi 4 bagian
- 3 kuning telur asin, bagi menjadi 4 bagian
- 1 sdm angciu
- 1 butir telur, kocok
- 1 sdm wijen putih

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur dan aduk rata bahan untuk kulit minyak perlahan-lahan. Campur dan aduk rata bahan untuk kulit air. Lipat dan gulung kulit minyak dan bungkus dengan kulit air seperti bantal. Masukkan lemari es, diamkan selama 10 menit. Keluarkan adonan, tipiskan pelan-pelan memanjang. Lipat menjadi 3 dari atas ke tengah, bawah ke tengah. Masukkan kembali ke lemari es selama 10 menit. Ulangi hal yang sama 2 kali lagi. Terakhir masukkan lemari es selama 20 menit. giling dengan gilingan kayu hingga tipis ± 3 mm. Potong setiap kali 6 cm x 6 cm.
2. **Isi:** Rendam kuning telur dengan angciu selama 3 menit, angkat, tiriskan.
3. Ambil selembar adonan kulit, beri dengan 1 potong telur pitan, ½ sdt tausa, dan telur asin. Bentuk bulat. olesi bagian atasnya dengan telur kocok. Taburi dengan wijen.
4. Panggang dengan suhu 180°C selama ± 20 menit hingga matang. Angkat, sajikan.

920. DAGING SAPI ROLL

BAHAN

KULIT:

- 185 gr tepung terigu
- 80 ml air mendidih
- 40 ml air dingin
- ½ sdt garam
- 1 sdt minyak goreng

ISI:

- 500 gr daging sapi sengkel
- 5 cm jahe
- 1 batang daun bawang, ikat

* 1 ruas jari kulit jeruk kering
* 2 buah cabai merah
* 5 siung bawang putih dengan kulitnya
* ½ sdt garam
* 2 sdm gula pasir
* 5 sdm kecap asin
* 1 sdm *mushroom soy sauce*
* ¼ sdt biji merica
* 1250 ml air
* *Hoisin sauce* secukupnya
* Irisan daun bawang secukupnya
* Mentimun secukupnya, potong memanjang

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung dengan air mendidih, aduk rata dengan sumpit. Diamkan selama 3 menit. Masukkan air dingin, garam, dan minyak, aduk dengan tangan hingga rata dan tidak lengket di tangan. Tutup adonan dengan kain, diamkan selama 30 menit.
2. Bagi adonan menjadi 4 bagian. Giling dengan gilingan kayu hingga tipis. Cetak bulat dengan diameter 12 cm, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Masak daging sengkel dengan semua bahan hingga mendidih. Angkat, dinginkan. Potong daging tipis melebar.
4. Ambil selembar kulit, olesi dengan *hoisin sauce*. Susun daging sapi di atasnya. Tempatkan Irisan daun bawang dan 1 potong mentimun di atasnya. Gulung, potong-potong. Sajikan.

921. KULIT TAHU GORENG

BAHAN:

* 8 lembar kulit tahu, ukuran 15 x 15 cm
* Kucai secukupnya, rendam air panas
* Minyak secukupnya

ISI:

* 1 sdm minyak
* 2 sdm udang kering, rendam, iris kecil
* 50 gr daging ayam, potong dadu kecil
* 2 buah jamur *hioko*, rendam air panas, potong kecil
* 2 sdm potongan kecil wortel
* 3 sdm kacang polong
* 1 sdt air jahe
* 1 sdm saus tiram
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm minyak bawang putih
* 1 sdm kecap asin
* 50 gr char siuw, potong kecil
* 100 gr nasi

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak, tumis udang kering hingga harum aromanya. Masukkan daging ayam hingga berubah warnanya. Tambahkan jamur *hioko*, wortel, kacang polong, air jahe, saus tiram, dan semua bumbu, aduk rata. Terakhir masukkan char siuw, aduk lagi.
2. Ambil kulit tahu, letakkan 1 ½ sdm

bahan isi. Lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung seperti lumpia, ikat dengan kucai.

3. Panaskan minyak. Goreng kulit tahu isi hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan sajikan.

CATATAN:

Minyak Bawang Putih: Tumis 1 sdm bawang putih cincang dengan 2 sdm minyak goreng hingga harum, ambil minyaknya.

922. LUMPIA UDANG DENGAN PISANG

BAHAN:

- 20 lembar kulit lumpia
- 2 sdm tepung terigu, larutkan dengan 3 sdm air

ISI:

- 300 gr udang kupas
- 50 gr rebung, potong halus panjang
- 50 gr bangkuang, potong tipis
- 1 sdm irisan daun bawang
- 1 butir putih telur
- 1 sdm tepung sagu
- ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdt air jahe
- 5 buah pisang raja, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur udang dengan semua bahan menjadi satu, aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah. Diamkan di lemari es selama ± 4 jam.
2. Ambil selembar kulit lumpia, letakkan 1 potong pisang, beri 1 sdt adonan isi, lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung. Olesi ujungnya dengan larutan tepung terigu.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia dengan api kecil hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat. Sajikan dengan saus asam manis atau sesuai selera.

923. LUMPIA KULIT TAHU BUNGKUS NORI

BAHAN:

- 2 lembar kulit tahu, lap dengan kain basah, gunting menjadi 6 bagian ukuran 12 x 12 cm
- 2 sdm tepung terigu, larutkan dengan 3 sdm air
- 12 lembar nori ukuran 12 x 2 ½ cm

ISI:

- 300 gr udang kupas
- 1 sdt soda kue
- 1 putih telur
- 1 sdm tepung sagu
- ¼ sdt garam atau sesuai selera
- ½ sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya

* 1 sdt air jahe (1 cm jahe, haluskan, campur dengan 1 sdt air, peras airnya)
* ½ sdt minyak wijen
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm irisan daun ketumbar
* 3 butir telur pitan, potong menjadi 8 bagian

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur udang dengan soda kue, diamkan 20 menit. Cuci hingga tidak berbusa, angkat, tiriskan.
2. Campur udang dengan semua bahan, aduk dengan gerakan satu arah hingga lengket. Masukkan daun bawang dan daun ketumbar, aduk lagi. Diamkan ke dalam lemari es selama ± 4 jam.
3. Ambil selembar kulit tahu, letakkan 1 sdm adonan isi di sisi yang terdekat dengan kita. Lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung, olesi ujungnya dengan larutan tepung terigu. Gulung selembar nori di sekeliling kulit tahu, olesi ujungnya dengan larutan tepung terigu.
4. Didihkan air dalam panci kukusan, masukkan lumpia kulit tahu, kukus hingga matang selama ± 10 menit. Angkat dan sajikan selagi panas.

924.LUMPIA GORENG SANTRI

BAHAN:

* 20 lembar kulit lumpia
* 1 putih telur, kocok
* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

* 100 gr taoge
* 3 buah jamur *hioko*, rendam, iris
* ½ buah tahu kuning, iris
* 50 gr rebung, rebus, iris
* 25 gr wortel, iris tipis
* ¼ sdt garam atau sesuai selera
* ¼ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt kecap asin
* ¼ sdt minyak wijen

SAMBAL NANAS:

* ½ sdt bawang putih halus
* ½ sdt cabai halus
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm air nanas
* 1 sdm air gula pasir
* 200 ml air
* 1 sdt tepung sagu, larutkan dengan 1 sdm air
* 1 sdm nanas cincang

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur semua bahan, aduk hingga rata.
2. Ambil kulit lumpia, letakkan 1 sdt adonan isi. Lipat sisi kanan dan kirinya, lalu gulung, olesi ujungnya dengan putih telur.
3. Panaskan minyak, goreng dengan api kecil hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat, sajikan selagi panas dengan sambal nanas.
4. **Sambal Nanas:** Masak semua bahan hingga mendidih kecuali larutan

tepung sagu dan nanas. Masukkan larutan tepung sagu. Masak hingga mengental dan matang, angkat. Masukkan nanas cincang.

925. TIM DAGING BUMBU KELUAK

BAHAN:

* 300 gr daging has dalam, potong serasi
* 2 buah keluak, ambil isinya, haluskan
* 1 sdm air asam jawa
* 500 ml air
* Garam secukupnya
* ½ sdt merica bubuk
* ½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging
* ¼ sdt ketumbar bubuk
* 2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU:

* 5 butir bawang merah, iris
* 3 siung bawang putih, iris
* 3 buah cabai merah, iris
* 3 buah cabai rawit merah, iris
* 1 batang serai, potong kasar
* 2 cm lengkuas, memarkan
* 3 cm kunyit, iris
* 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging dengan keluak, air asam, air, garam, merica, kaldu bubuk, dan ketumbar menjadi satu. Aduk dan diamkan selama 20 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, cabai rawit, serai, lengkuas, kunyit, dan daun jeruk, aduk dan tumis kembali hingga harum. Angkat.
3. Siapkan pinggan tahan panas, masukkan campuran daging berbumbu dan tumisan bumbu menjadi satu. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.

926. TIM DAGING JAMUR TIRAM

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, iris
* ½ buah bawang bombai, iris
* ½ buah paprika hijau, iris memanjang
* 1 sdm saus sambal
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdt kecap manis
* 200 gr daging sukiyaki
* Garam secukupnya
* ½ sdt merica bubuk
* 100 gr jagung muda, potong menanjang
* 100 gr jamur tiram
* 350 ml kaldu daging

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan paprika, saus sambal, saus tiram, kecap manis, daging sukiyaki, garam, merica bubuk, jagung, dan jamur tiram. Aduk rata dan tuang kaldu. Angkat.
2. Tempatkan ke dalam pinggan tahan panas. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.

927. TIM LABU SIAM BAKSO SAPI

BAHAN:

* 2 sdm minyak, untuk menumis
* 3 siung bawang putih, iris
* 1 buah labu siam, iris seperti batang korek api
* 100 gr jagung manis pipilan
* 10 buah bakso ikan, potong-potong
* 2 batang kucai, potong-potong
* ½ sdt merica bubuk
* ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
* Garam secukupnya
* 1 sdt saus tiram
* 200 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan bakso ikan, tumis kembali hingga harum. Angkat dan sisihkan.
2. Remas potongan labu siam dengan sedikit garam hingga layu. Cuci bersih dan tiriskan.
3. Campurkan dengan tumisan bakso, jagung, kucai, merica bubuk, kaldu bubuk, garam, saus tiram, dan kaldu menjadi satu. Aduk.
4. Tempatkan ke dalam pinggan tahan panas. Kukus ke dalam panci pengukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

928. KUKUS KEPALA IKAN NYONYA

BAHAN:

* 1 kepala ikan kakap merah/ikan kembung/ikan bawal hitam
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 batang daun bawang, potong 3 cm
* 1 buah tomat potong-potong
* 4 siung bawang putih, cincang
* 2 sdm jahe cincang
* 5 buah cabai rawit merah, iris, atau sesuai selera
* 2 sdm taoco asin
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm kecap ikan
* 1 sdm air jeruk nipis
* ¼ sdt merica bubuk, sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, lap kering.

2. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan selama 20 menit. Cuci dan tiriskan.
3. Campur bawang putih, jahe, cabai rawit, taoco, gula, kecap ikan, air jeruk nipis, dan merica sampai tercampur rata.
4. Tuang campuran bumbu di atas kepala ikan.
5. Didihkan air dalam kukusan. Kukus kepala ikan selama 20 menit sampai matang.
6. Masukkan daun bawang dalam pinggan tahan panas dan susun tomat di dalamnya. Tempatkan kepala ikan di atasnya.
7. Angkat dan hidangkan.

929. SAYAP IKAN TIM JAMUR MERANG

BAHAN:

* 300 gr sayap ayam, potong menjadi 2
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt kecap hitam
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm angciu
* 1 sdt air jahe
* Sedikit minyak wijen, merica bubuk, dan garam
* 1 sdm tepung maizena/tepung sagu
* 20 bunga sedap malam
* 1 sdm jamur kuping hitam
* 3 biji angco
* 2 ruas jahe, iris halus
* 50 gr jamur merang /kalengan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan gula, kecap asin, kecap hitam, saus tiram, angciu, air jahe, minyak wijen, merica bubuk, garam, dan tepung maizena, diamkan selama 30 menit.
2. Rendam bunga sedap malam selama 10 menit, angkat dan simpulkan. Rebus selama 1 menit, angkat dan tiriskan.
3. Rendam jamur kuping hitam sampai mekar, potong-potong.
4. Campur sayap ayam dengan bunga sedap malam, jamur kuping hitam, angco, jahe, dan jamur merang sampai tercampur rata.
5. Kukus selama 15 menit hingga matang.
6. Angkat dan hidangkan.

930. TIM AYAM GARAM

BAHAN:

* 1 ekor ayam
* 2 sdm garam
* 1 sdm kecap hitam
* 6 lembar jahe iris
* 8 batang daung bawang kecil, potong jadi dua
* ½ sdt merica cina
* 1 sdm angciu
* 1 sdm minyak

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ayam. Lap kering dan gantung selama 30 menit.
2. Lumuri kulit ayam dan perut ikan dengan garam sampai rata. Diamkan selama ± 6 jam atau 1 malam.
3. Masukkan merica cina di dalam perut ayam.
4. Tempatkan potongan daun bawang kecil dan jahe dalam wadah tahan panas. Susun ayam di atasnya. Tuangi angciu, kecap hitam, dan minyak di atas ayam.
5. Kukus ayam selama 30 menit. Angkat dan potong-potong.

931. IKAN ASIN TIM DAGING CINCANG

BAHAN:

* 150 gr daging cincang
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm air jahe
* 1 sdm minyak
* 1 sdm tepung sagu
* 2 sdm air
* 2 biji *waterchesnut*, memarkan, cincang
* 2 lembar jahe, iris seperti korek api
* 20 gr ikan asin jambal roti/ikan asin tenggiri, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk daging cincang dengan kecap asin, gula, merica bubuk, air jahe, minyak, tepung sagu, dan air dengan tangan dari satu arah sampai lengket selama 2 menit. Masukkan *waterchesnut*, aduk rata.
2. Tempatkan di atas wadah yang tahan panas. Letakkan ikan asin goreng di atasnya. Taburi jahe iris.
3. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat.
4. Hidangkan dengan nasi atau bubur.

932. TIM IKAN BAWAL TEOCHEW STYLE

BAHAN:

* 500 gr ikan bawal putih
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk npis
* 1 sdm minyak
* ½ sdm bawang cincang
* 2 lembar jahe tipis, iris
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, potong-potong
* 1 potong tahu air
* 1 buah tomat, potong 6
* 6 lembar sayur asin, potong ukuran 2 x 5 cm
* 1 buah cabai merah, potong-potong, buang bijinya
* 2 biji plum dalam air/plum kering

- 100 ml air
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm daun bawang kecil iris 3 cm
- Daun ketumbar secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis selama 15 menit, cuci. Tiriskan. Kerat-kerat badannya.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum aromanya. Angkat.
3. Tempatkan ikan dalam wadah tahan panas. Taburi bawang dan jahe yang sudah ditumis. Susun tahu, tomat, jamur *hioko*, sayur asin, cabai merah, plum, air garam, merica, gula, dan kecap asin.
4. Kukus selama 15 menit sampai ikan matang.
5. Angkat, taburi daun bawang kecil dan daun ketumbar.

933. TIM IGA DAGING DENGAN PLUM SAUS

BAHAN:

- 250 gr iga sapi, potong-potong
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm angciu
- Merica bubuk secukupnya
- 3 sdm plum sauce
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 buah cabai merah iris
- 3 buah cabai rawit merah, iris
- 1 sdt bawang putih, iris
- 1 sdm gula pasir
- Garam secukupnya
- 1 sdm tepung sagu

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri iga sapi dengan kecap asin, angciu, dan merica bubuk. Diamkan selama 20 menit hingga bumbu meresap.
2. Campur iga dengan plum sauce, air jeruk nipis, cabai merah, cabai rawit, bawang putih, gula, garam, dan tepung sagu sampai tercampur rata.
3. Kukus selama 20 menit sampai matang. Angkat dan hidangkan.

934. TIM TAHU ISI UDANG SAUS TAOSI

BAHAN:

- 250 gr udang tanpa kulit, cincang
- 1 putih telur
- 1 sdm tepung sagu
- Garam secukupnya
- 1 sdt gula pasir
- Merica bubuk secukupnya
- 1 sdm minyak goreng

* ¼ sdt minyak wijen
* 2 buah tahu cina, potong menjadi 8
* 1 sdm tepung sagu, untuk taburan

SAUS TAOSI:

* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm bawang putih, cincang halus
* 1 sdm jahe cincang
* 2 sdm taosi, cincang halus
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* Sedikit kecap hitam, untuk warna
* 1-2 sdm saus sambal
* 1 gelas kaldu
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang, telur, tepung sagu, garam, gula, merica, minyak goreng, dan minyak wijen sampai tercampur rata, aduk dari satu arah selama 2 menit. Simpan dalam kulkas selama 3 jam.
2. Lubangi bagian tengah potongan tahu dengan sendok kecil taburi dengan sedikit tepung sagu. Isi dengan adonan udang.
3. Panaskan panci pengukus, masukkan tahu isi. Kukus selama 10 menit hingga matang. Angkat.
4. **Buat Saus:** Masak semua bahan hingga mendidih, kentalkan dengan air tepung sagu. Angkat.
5. Siram saus panas di atas tahu.

935. KUKUS MUSHROOM ABALON

BAHAN:

* 1 kaleng *mushroom abalone*
* 1 buah tomat, potong-potong
* 1 potong tahu air, potong-potong
* 6 lembar sayur asin, rendam 5 menit, potong 2 x 5 cm
* 1 buah cabai merah, iris, buang bijinya
* 1 biji *salted* plum/plum kering
* 2 lembar jahe, iris tipis
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* Kaldu bubuk Instan secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Tempatkan *mushroom abalon* dalam wadah tahan panas. Susun tomat, tahu, sayur asin, cabai merah, *salted* plum/plum kering, jahe, garam, merica bubuk, gula, dan kaldu bubuk di atas *mushroom abalone*.
2. Kukus hingga matang selama ± 10 menit hingga matang. Angkat.
3. Hidangkan.

936. TIM IKAN DENGAN SAMBAL ALA THAI

BAHAN:

* 2 sdm minyak
* 6 butir bawang merah, haluskan
* 3 buah cabai merah, haluskan
* 2 batang serai, bagian putih, memarkan
* 6 iris lengkuas, memarkan
* 5 buah cabai rawit, iris
* 4 lembar daun jeruk, iris
* 8 sdm air asam dari 3 sdm asam jawa
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* 500 gr ikan bandeng, gurat-gurat badannya
* 100 gr mangga muda, iris tipis panjang
* 100 gr mentimun, iris tipis panjang
* 1 buah cabai merah, iris
* 1 buah jeruk nipis, ambil airnya

CARA MEMBUAT:

1. **Sambal:** Panaskan minyak, tumis bawang merah dan cabai hingga harum aromanya. Tambahkan serai, lengkuas, cabai rawit, dan daun jeruk, aduk-aduk sampai rata. Masukkan air asam, gula, dan garam, masak hingga mendidih. Angkat.
2. Taruh ikan dalam pinggan tahan panas, siram sambal Thai di atasnya.
3. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat.
4. Beri mangga muda, mentimun, dan air jeruk nipis. Hidangkan.

937. TIM AYAM DENGAN MANGGA MUDA

BAHAN:

* 3 potong paha ayam (500 gr)
* 2 batang daun bawang kecil, ikat
* 4 lembar jahe, iris tipis
* ½ sdt garam
* 1 sdm angciu
* 150 gr mangga muda, iris
* 3 buah cabai rawit merah, iris
* 150 gr mentimun, iris
* ½ buah bawang bombai, iris

SAUS UNTUK SIRAM (CAMPUR SEMUA BAHAN SAMPAI TERCAMPUR RATA):

* 3-4 sdm plum sauce
* 1 sdm saus sambal
* 1 sdm air jeruk lemon atau sesuai selera
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan daun bawang kecil, jahe, garam, dan angciu selama 1 jam.
2. Kukus paha ayam selama 10 menit sampai matang. Dinginkan, buang tulangnya, potong menjadi 5 x 2 cm.
3. Susun ayam dalam piring saji. Taburi mangga muda, cabai rawit, mentimun, dan bawang bombai di atasnya.
4. Siram saus di atasnya.

938. NASI KUKUS DENGAN DAGING CINCANG

BAHAN:

* 250 gr daging sapi cincang
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt angciu
* ¼ sdt minyak wijen
* 1 sdm tepung maizena
* 2 sdm minyak
* 2 sdm air
* 2 cup beras
* 1 sdm minyak
* 1 blok kaldu rasa ayam
* 1 butir telur, goreng tanpa minyak dengan dialasi daun pisang

CARA MEMBUAT:

1. Aduk daging dengan garam, merica bubuk, gula, kecap asin, angciu, minyak wijen, tepung maizena, dan minyak sampai tercampur rata dengan tangan dari satu arah selama 2 menit. Beri 1 sdm air, aduk sampai lengket, lakukan terus sampai lengket dan licin.
2. Kukus beras dengan minyak, kaldu ayam, dan air secukupnya selama ± 10 menit sampai air agak kering. Angkat.
3. Tempatkan daging cincang di atasnya. Kukus sampai nasi matang. Masukkan telur di atas daging. Tutup selama 5 menit. Angkat dan hidangkan.

939. HATI & AMPELA AYAM TIM ARAK

BAHAN:

* 5 potong hati ayam
* 5 potong ampela ayam, kerat dagingnya
* 1 sdm garam
* 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
* 200 ml angciu
* 2 sdm jahe iris halus, panggang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri hati dan ampela dengan garam dan air jeruk nipis selama 10 menit. Cuci bersih, tiriskan.
2. Taruh hati dan ampela dalam pinggan tahan panas, tuangi angciu. Beri jahe.
3. Kukus selama 15 menit hingga matang, angkat.
4. Hidangkan panas.

940. TIM AYAM DENGAN KAILAN

BAHAN:

* 2 potong paha ayam/dada ayam (500 gr)
* 2 batang daun bawang kecil, potong 5 cm
* 4 lembar jahe iris
* 1 sdt garam
* 1 sdm angciu

* ¼ sdt merica bubuk
* Smoked beef secukupnya, potong 5 x 2 cm
* 100 ml kaldu dari tim ayam
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* Air tepung sagu secukupnya
* 10 batang kailan, rebus dengan 1 sdt minyak dan sedikit garam selama 3 menit

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan daun bawang kecil, jahe, garam, angciu, dan merica bubuk selama 1 jam.
2. Kukus ayam selama 15 menit sampai matang. Angkat dan biarkan dingin. Buang tulang ayam, potong menjadi 5 x 2 cm.
3. Susun potongan ayam dan potongan ham dalam pinggan tahan panas.
4. Masak kaldu ayam, garam, dan merica bubuk. Beri air tepung sagu, masak hingga mendidih. Siramkan di atas ayam, kukus selama 10 menit hingga matang. Angkat.
5. Letakkan dan susun kailan di sekeliling ayam.

941. TIM TELUR DENGAN DAGING CINCANG

BAHAN:

* 100 gr daging ayam/sapi cincang
* Garam, gula, dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdt tepung sagu
* 3 butir telur, kocok dengan air menjadi 250 ml, saring

CARA MEMBUA:

1. Lumuri daging cincang dengan garam, gula, merica bubuk, kecap asin, dan tepung sagu, aduk hingga tercampur rata.
2. Tempatkan daging dalam mangkuk tahan panas. Tuangi air telur. Aduk-aduk.
3. Kukus selama 20 menit sampai matang dan bumbu meresap. Angkat.

942. BAKSO SAPI KUKUS

BAHAN:

* 250 gr daging sapi cincang
* 4 buah*waterchesnut*, memarkan, cincang
* 1 sdm kecap asin
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdt gula pasir
* 1 sdm tepung maizena
* 3 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging cincang dengan *waterchesnut*, kecap asin, garam, merica bubuk, gula, dan tepung

maizena sampai tercampur rata. Aduk dengan tangan dari satu arah sampai lengket selama 3 menit. Tambahkan 1 sdm air, aduk sampai lengket lagi. Lakukan hal yang sama sampai air habis.

2. Simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.
3. Bentuk menjadi 8 bulatan besar seperti bakso.
4. Kukus selama 10 menit sampai matang. Angkat.
5. Hidangkan panas.

943. TIM SAYAP AYAM DENGAN TAHU MERAH

BAHAN:

* 10 potong sayap ayam
* 1 sdm minyak
* 1 sdm bawang putih cincang
* 1 sdm jahe cincang
* 2 potong tahu merah, haluskan
* 1 sdm taoco, iris
* 2 buah cabai merah, iris
* 3-5 buah cabai rawit, iris sesuai selera
* 1 sdm gula pasir
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm tepung maizena
* 3 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan sayap ayam, potong-potong.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Tambahkan tahu merah dan taoco, aduk sebentar. Angkat.
3. Campur sayap ayam dengan tumisan tahu merah, cabai merah, cabai rawit, gula, merica bubuk, tepung maizena, dan air sampai tercampur rata. Tempatkan ke dalam pinggan tahan panas.
4. Kukus selama 15 menit sampai matang. Angkat.

944. TIM DAGING SAPI DENGAN SZEUCHUAN PRESERVED VEGETABLE

BAHAN:

* 200 gr daging sapi
* 1 sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdm minyak
* 2 sdm air
* 1 sdm tepung maizena
* 30 gr *szeuchuan preserved vegetable*
* ¼ sdt gula pasir
* 1 sdt jahe, cincang
* 1 buah cabai merah, iris
* 3 buah cabai rawit, iris
* 1 sdt bawang putih, iris

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging sapi melawan serat. Lumuri dengan kecap asin, saus tiram, garam, merica bubuk, gula, minyak, air, dan tepung maizena, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Bersihkan *szeuchuan preserved vegetable*, potong tipis dan kecil. Rendam dengan air secukupnya selama 10 menit. Angkat dan lap kering, lumuri dengan gula selama 5 menit.
3. Campur daging sapi dengan jahe, cabai merah, cabai rawit, bawang putih, dan *szeuchuan preserved vegetable* sampai tercampur rata.
4. Kukus selama 10 menit sampai matang. Angkat.

945. TIM TAHU DENGAN TELUR EMAS

BAHAN:

- 2 kuning telur dari telur asin matang
- 1 butir telur
- Sedikit garam dan merica bubuk
- 1 sdt tepung maizena
- 125 ml air
- 1 pak tahu jepang
- 1 sdm minyak
- 1 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt gula pasir
- Sedikit merica bubuk
- 2 sdm air
- Daun bawang kecil. Iris
- Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Remas-remas kuning telur, sampai kecil-kecil seperti kacang hijau.
2. Kocok telur, tambahkan garam, merica bubuk, tepung maizena, dan air. Aduk sampai rata. Masukkan kuning telur asin. Aduk rata.
3. Tempatkan tahu dalam wadah tahan panas. Beri telur kocok di atasnya.
4. Kukus selama 10 menit sampai matang. Angkat.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum aromanya. Beri saus tiram, kecap asin, gula, merica bubuk, dan air, masak sampai mendidih. Siram di atas tahu. Taburi daun bawang kecil dan bawang merah.
6. Hidangkan.

946. TIM IKAN PATIN

BAHAN:

- 1 sdm minyak
- ½ buah bawang bombai, iris
- 1 sdt bawang putih, cincang
- 1 sdt jahe cincang
- 1 buah cabai merah, iris halus
- 3-5 buah cabai rawit merah, iris
- Garam dan merica bubuk secukupnya

* 1 sdm gula pasir
* 4 sdm *plum sauce*
* 125 ml air
* 1 ekor ikan patin atau yang lain, bersihkan
* Daun ketumbar secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan cabai merah dan cabai rawit, aduk-aduk. Beri garam, merica bubuk, gula, *plum sauce*, dan air. Masak hingga mendidih.
2. Tempatkan ikan dalam wadah tahan panas. Tuangi saus di atasnya. Kukus selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap.
3. Hidangkan dengan ditaburi daun ketumbar.

947. DAGING CINCANG KUKUS

BAHAN:

* 250 gr daging cincang
* 1 sdm kecap asin
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* ¼ sdt gula pasir
* ½ sdt minyak wijen
* ½ sdt kecap hitam
* 1 sdm tepung maizena
* 2 sdm air
* 50 gr moi choi manis, rendam 5 menit, cincang
* 1 sdt angciu
* 1 sdm minyak

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging cincang dengan kecap asin, garam, merica bubuk, gula, minyak wijen, kecap hitam, dan tepung maizena sampai tercampur rata. Aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah, selama 2 menit. Beri air, aduk sampai lengket dan tercampur rata.
2. Lumuri moi choi dengan gula, angciu, dan minyak. Aduk rata. Masukkan daging cincang, aduk rata.
3. Tempatkan daging dalam wadah tahan panas. Kukus selama 15 menit sampai matang. Hidangkan.

948. SUP RAJUNGAN DENGAN ASPARAGUS

BAHAN:

* 3 sdm minyak goreng
* 2 sdm kecap asin
* 1250 ml kaldu ayam
* 250 gr daging rajungan
* 1 kaleng asparagus, buang airnya, iris tipis memanjang
* 1 sdm garam
* ½ sdt gula pasir
* 5 sdm tepung sagu, cairkan dengan 6 sdm air
* 3 butir telur, kocok dengan sedikit merica

* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* ½ sdt merica bubuk
* ½ sdt minyak wijen
* Cuka hitam secukupnya
* saus sambal secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tuangi kecap asin. Masukkan kaldu, masak hingga mendidih. Masukkan daging rajungan, asparagus, garam, dan gula pasir. Masak terus hingga mendidih. Masukkan cairan tepung sagu, aduk rata.
2. Masukkan telur kocok perlahan-lahan, aduk rata. Masukkan bumbu penyedap, merica bubuk, dan minyak wijen. Aduk sebentar, angkat.
3. Saat akan menghidangkan beri 3-4 tetes cuka hitam pada setiap satu porsinya. Hidangkan selagi panas bersama saus sambal.

949. SUP JAGUNG SPESIAL

BAHAN:

* 1 potong filet paha/dada ayam, cincang
* 1 sdm kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdm air perasan jahe
* 1 sdm tepung sagu) untuk melumuri ayam
* 3 sdm minyak goreng
* 2 sdm kecap asin
* 1250 ml kaldu ayam
* 1 kaleng jagung, buang airnya
* 1 sdm garam atau sesuai selera
* 5 sdm tepung sagu, cairkan dengan 8 sdm air
* 2 butir telur, kocok
* ¼ sdt merica bubuk
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* ½ sdt minyak wijen
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bahan untuk melumuri ayam hingga rata, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak, tuangkan kecap asin. Masukkan kaldu, masak sampai mendidih. Masukkan ayam dan jagung. Aduk-aduk sampai mendidih, tambahkan garam.
3. Masukkan cairan tepung sagu, aduk rata. Masukkan kocokan telur pelahan-lahan sambil terus diaduk. Beri merica bubuk, bumbu penyedap, dan minyak wijen. Angkat, hidangkan panas-panas dengan diberi 4-5 tetes cuka hitam pada setiap satu porsinya.

950. SUP BAKSO IKAN SPESIAL

BAHAN:

* 250 gr filet ikan tenggiri

UNTUK BUMBU BAKSO:

* 1 sdm tepung maizena
* 1 putih telur
* 1 sdt garam

* 1 sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak goreng
* 1 sdm air perasan jahe
* 2 bongkahan es batu kecil
* 750 ml kaldu ayam
* 1½ sdt garam
* 2 siung bawang putih, cincang
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm minyak bawang putih
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 100 gr sawi, potong-potong
* 100 gr suun
* Daun ketumbar secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Simpan daging ikan ke dalam lemari pendingin selama 4 jam. Lalu cincang daging ikan bersama bumbu bakso, cincang hingga es mencair. Bentuk menjadi bulatan-bulatan bakso. lalu rendam dalam air es.
2. Panaskan 1500 ml air, masukkan bakso ikan, masak sampai matang selama 4 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Didihkan kaldu ayam, masukkan garam dan bawang putih. Masukkan bakso, masak selama 5 menit. Masukkan merica bubuk, minyak bawang, bumbu penyedap, sawi, suun, dan daun bawang kecil. Angkat. tempatkan dalam mangkuk saji. Hias dengan daun ketumbar

MINYAK BAWANG:

Minyak bawang: 5 siung bawang putih dihaluskan lalu digoreng dengan 8 sdm minyak goreng rendah kolesterol. Angkat.

951. SUP SEAFOOD KOMBINASI

BAHAN:

* 50 gr daging ikan kakap, potong dadu 1 cm
* 50 gr udang, buang kulitnya, iris 1 cm
* 1 putih telur
* 1 sdt tepung sagu
* ¼ sdt garam} bumbu untuk melumuri
* 1000 ml kaldu ayam
* 50 gr tripang, potong dadu 1 cm
* 50 gr rebung, potong dadu 1 cm
* 50 gr jamur merang, potong dadu 1 cm
* 1 sdm garam
* ½ sdt merica bubuk
* 1 sdm kecap asin
* 3 sdm tepung sagu, cairkan dengan 5 sdm air
* 1 sdm irisan kasar daun seledri
* ½ sdt minyak wijen.

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ikan dan udang dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit hingga meresap.
2. Didihkan kaldu, masukkan ikan, udang, tripang, rebung, jamur merang, garam, merica, dan kecap asin. Masak sampai mendidih, masukkan cairan tepung sagu. Aduk-aduk hingga mengental. Beri daun seledri dan minyak wijen. Angkat, hidangkan.

952. SUP IKAN MARY WINATA

BAHAN:

* 500 gr ikan kakap/gurame
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm garam
* 1 kaleng kecil (100 gr) ikan sarden kalengan dalam saus tomat
* 3 sdm minyak goreng
* 2 batang serai memarkan
* 4 cm lengkuas, iris tipis
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 3 butir bawang merah, haluskan
* 2 buah cabai merah, haluskan
* 2 cm kunyit, haluskan
* 1500 ml air
* 10 lembar daun jeruk
* 2 bunga kecombrang, belah dua
* 10 lembar potongan asam medan
* 50 gr gula merah
* 1 sdm garam
* ½ sdt merica bubuk
* 15 buah cabai rawit
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, kukus ikan hingga matang. Angkat, ambil dagingnya, potong tipis.
2. Panaskan minyak, tumis serai, lengkuas, bawang putih, bawang merah, cabai merah, dan kunyit sampai harum aromanya. Masukkan daging ikan, ikan sarden kalengan, air, daun jeruk, bunga kecombrang, asam medan, gula merah, garam, merica bubuk, dan cabai rawit. Masak sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali selama 30 menit. Pada saat akan diangkat, bubuhi bumbu penyedap. Hidangkan.

953. SUP AYAM YANG SENG

BAHAN:

* ¼ ekor ayam (bagian dada/ paha)
* 750 ml air, untuk merebus
* ½ sdt yang seng
* 2 iris jahe
* 6 buah angco
* 1 sdt garam
* 750 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan ayam, masak selama 5 menit. Angkat, tiriskan, dan buang airnya.
2. Campur ayam dengan yang seng, jahe, angco, garam, dan air dalam mangkuk tahan panas. Tutup mangkuk dengan *aluminium foil*. Kukus dengan api kecil selama 3 jam hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, hidangkan.

CATATAN:

Sup ayam yang seng sarat dengan protein, berguna untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

954. SUP AYAM JAMUR PUTIH

BAHAN:

* 1 ekor ayam kampung
* 1 ruas (1 cm) jahe, memarkan
* 1500 ml air, untuk merebus
* 25 gr jamur putih
* 1500 ml air
* 1 sdm garam
* 1 ruas (1 cm) jahe, memarkan
* 8 buah angco.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan jahe selama 5 menit. Angkat, buang airnya, tiriskan.
2. Rendam jamur putih sampai mekar. Bersihkan, iris halus memanjang.
3. Isikan jamur putih ke dalam perut ayam melalui bagian pantatnya.
4. Masukkan ayam, jahe, garam, dan angco dalam mangkuk besar tahan panas. Masukkan dalam kukusan. Kukus dengan api kecil selama 3 jam matang dan bumbu meresap. Angkat, hidangkan.

955. SUP IKAN KOMBINASI

BAHAN:

* 200 gr daging ikan kakap/ gurame, potong kecil memanjang
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdt tepung sagu
* 100 ml minyak goreng
* ¼ potong tahu cina
* 750 ml kaldu ayam
* 2 buah jamur *hioko*, rendam, iris tipis memanjang
* 1½ sdt garam
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm tepung maizena, cairkan dengan 5 sdm air
* 2 putih telur
* ¼ sdt merica bubuk
* ¼ sdt minyak wijen
* Daun ketumbar secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ikan dengan garam, air jeruk nipis, dan tepung sagu. Diamkan selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, goreng ikan sebentar selama ± 1 menit. Angkat, tiriskan.
3. Rebus tahu selama 2 menit. Angkat, potong kecil memanjang.
4. Didihkan kaldu. Masukkan tahu, jamur *hioko*, garam, dan kecap asin. Masak sampai mendidih.
5. Masukkan ikan dan cairan tepung maizena. Aduk rata.
6. Kocok telur dengan sedikit garam. Masukkan telur perlahan sambil diaduk.
7. Taburi merica bubuk dan minyak wijen. Angkat.
8. Tempatkan dalam mangkuk, hias dengan daun ketumbar.

956. SUP RAJUNGAN ISI FAT CAI

BAHAN:

* 2 buah jamur *hioko*
* Sedikit (2 gr) fat cai
* 750 ml kaldu ayam
* 50 gr rebung, iris kecil memanjang
* 50 gr wortel, iris kecil memanjang
* 200 gr daging rajungan
* 1½ sdt garam
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 4 sdm air
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt minyak wijen.

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur *hioko* dalam air selama 15 menit. Angkat, iris kecil memanjang.
2. Rendam fat cai dalam air, diamkan selama 10 menit. Bersihkan, tiriskan.
3. Didihkan kaldu. Masukkan jamur *hioko*, fat cai, rebung, wortel, rajungan, dan garam. Aduk rata.
4. Masukkan cairan tepung sagu, aduk rata sampai mengental. Taburi merica bubuk, ciprati minyak wijen. Angkat dan hidangkan.

957. SUP LEMUSIR ALA RUSIA

BAHAN:

* 300 gr daging lemusir
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 750 ml air, untuk merebus daging
* 1 ruas (2cm) jahe, memarkan
* 1 batang daun bawang, simpulkan
* 2000 ml air
* 1 buah pala, belah dua
* 3 butir cengkih
* 1 cm kayu manis
* 200 gr kentang, potong ukuran besar, rendam air
* 3 buah tomat besar, potong besar
* 1 buah bawang bombai, potong-potong
* 1 batang daun bawang, potong serong 3 cm
* 1 sdm garam
* 2 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk
* 200 gr wortel, potong serong besar
* 200 gr kol, iris besar

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit.
2. Didihkan air, rebus daging dengan jahe dan daun bawang selama 10 menit. Angkat, buang airnya.
3. Didihkan air. Masukkan pala, cengkih, kayu manis, dan daging. Masak dengan api kecil selama 1½ jam. Angkat daging, potong dadu 2 cm, kembalikan kembali ke dalam panci perebus.
4. Masukkan kentang, tomat, bawang bombai, daun bawang, garam, kecap asin, dan merica bubuk. Masak dengan api kecil selama 20 menit. Masukkan

wortel dan kol, masak selama 10 menit. Angkat, hidangkan.

958. SUP IKAN DENGAN APEL

BAHAN:

* 300 gr ikan mas/ikan lele
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 2 sdm minyak goreng
* 1 buah apel malang, belah 4
* 2 lembar tangkue
* 1 sdt khi cie
* 1½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 750 ml kaldu ayam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 10 menit. Cuci dan tiriskan.
2. Panaskan minyak dalam wajan anti engket. Goreng ikan sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Masukkan ikan dan semua bahan lainnya ke dalam mangkuk besar. Tutup mangkuk dengan *aluminium foil*. Masukkan dalam kukusan. Kukus selama 1½ jam hingga matang. Angkat dan hidangkan.

959. SUP LABU TANKUE

BAHAN:

* 1 buah hati ayam
* 1 buah ampela ayam
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm tepung sagu
* 2 buah jamur *hioko*
* 1000 ml kaldu
* 150 gr labu tangkue, potong dadu ½ cm
* 1 sdm udang kering
* 50 gr rebung, potong dadu kecil
* 100 gr daging ayam, rebus, iris dadu 1 cm
* 50 gr udang rebus, potong-potong
* 1½ sdt garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk.

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri hati dan ampela ayam dengan garam, air jeruk nipis, dan tepung sagu, diamkan selama 10 menit. Cuci dan rebus selama 2 menit. Potong dadu 1 cm.
2. Rendam jamur *hioko* dalam air selama 10 menit. Iris dadu 1 cm.
3. Didihkan kaldu ayam, masukkan labu, udang kering, dan rebung, masak selama 20 menit. Kemudian masukkan ayam, udang rebus, hati, ampela ayam, garam, kecap asin, dan merica. Masak dengan api kecil sampai mendidih selama 10 menit.
4. Angkat dan hidangkan.

960. SUP SIRIP IKAN

BAHAN:

* 100 gr sirip ikan, siap pakai
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdt garam
* 1 batang daun bawang kecil, ikat

BUMBU UNTUK MEREBUS:

* 2 sdm minyak goreng
* 2 sdm kecap asin
* 1000 ml kaldu ayam
* 1 kaleng asparagus, suwir-suwir
* 200 gr daging rajungan
* 1 sdm garam
* 1 sdt gula pasir
* 3 sdm tepung maizena, cairkan dengan 6 sdm air
* 2 butir telur, kocok dengan sedikit merica bubuk
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdt minyak wijen
* Cuka hitam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus sirip ikan dengan ± 500 ml air dan bumbu untuk merebus selama 10 menit. Buang airnya, tiriskan.
2. Panaskan minyak, masukkan kecap asin.
3. Masukkan kaldu, masak sampai mendidih. Masukkan sirip ikan, asparagus, daging rajungan, garam, dan gula. Masak hingga mendidih.
4. Kentalkan dengan cairan tepung maizena, aduk rata.
5. Masukkan telur kocok secara perlahan sambil diaduk-aduk. Beri merica bubuk dan minyak wijen, aduk rata. Angkat, sebelum dihidangkan beri 3-4 tetes cuka hitam untuk setiap porsinya.

961. SUP AYAM DENGAN SAWI

BAHAN:

* 150 gr daging ayam, iris tipis lebar
* 1 sdt kecap asin
* Sedikit merica bubuk
* 1 sdt tepung maizena} bumbu untuk melumuri
* 250 gr sawi pahit, ambil bagian batangnya, potong 2 cm
* 1 sdm minyak goreng
* ¼ sdt garam} bumbu untuk merebus
* 750 ml kaldu ayam
* 1 ruas (1 cm) jahe, iris tipis
* 1 butir telur asin, ambil bagian kuningnya, potong-potong
* 1½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 25 gr daging asap, iris kecil
* 1 sdm minyak bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Rebus sawi dengan bumbu untuk merebus selama 2 menit.

3. Panaskan minyak. Masukkan kaldu ayam dan jahe, masak sampai mendidih.
4. Masukkan ayam, telur asin, sawi pahit, garam, dan merica. Masak sampai mendidih. Masukkan sawi dan daging asap. Ciprati dengan minyak bawang putih. Angkat, hidangkan.

CATATAN:

Cara membuat minyak bawang putih lihat Resep Sup Bakso Ikan.

962. SUP IKAN KUAH TAHU

BAHAN:

* 300 gr ikan gurame
* 1 sdt garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 3 sdm minyak goreng
* 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdm tape ketan
* 1 sdm kecap asin
* 1000 ml kaldu ayam
* 1 potong tahu air, potong-potong
* 100 gr sayur asin, iris bagian batangnya
* 50 gr lobak, iris tipis
* 2 batang daun bawang kecil, ikat
* 1 ruas (2 cm) jahe, memarkan
* 1 sdm garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 batang daun seledri, potong kasar

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak goreng dalam wajan antilengket. Goreng ikan sampai berwarna kuning kecokelatan selama 4 menit. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum aromanya. Masukkan tape ketan dan kecap.
4. Masukkan kaldu, masak hingga mendidih. Masukkan ikan, tahu, sayur asin, lobak, daun bawang kecil, jahe, garam, dan kecap asin. Tutup wajan, masak dengan api kecil selama 25 menit. Taburi merica bubuk, beri daun seledri. Angkat, hidangkan.

963. SUP AYAM PANGSIT UDANG

BAHAN:

* 1 ekor ayam kampung ukuran kecil
* 1 sdm garam
* 1 sdm air jeruk nipis
* 1500 ml air
* 1 ruas (2 cm) jahe
* 2 batang daun bawang kecil, ikat
* 1 sdm garam atau sesuai selera
* ½ sdt merica bubuk

UNTUK ISI PANGSIT:

* 100 gr udang, potong dadu kecil
* 50 gr daging ayam cincang
* 3 buahwaterchenut/25 gr bangkuang
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* 1/4 sdt merica bubuk
* ½ sdt kecap asin
* 1 sdt minyak wijen
* 1 sdt daun bawang kecil
* ½ putih telur
* 1 sdm tepung sagu
* 20 lembar kulit pangsit
* 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Rebus ayam selama 10 menit, buang airnya.
3. Didihkan air, masukkan ayam, jahe, daun bawang kecil, dan garam. Masak sampai mendidih. Kecilkan api, masak selama 45 menit. Masukkan merica bubuk, aduk rata.Tuang ke dalam mangkuk sup.
4. **Buat Pangsit:**
   - Campur semua bahan untuk isi pangsit. Aduk-aduk dengan tangan dalam gerakan satu arah sampai rata dan lengket.
   - Isikan 1 sdt isi pangsit pada setiap lembar pangsit dan lipat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
   - Didihkan air, masukkan pangsit. Masak sampai matang, angkat.
5. Susun pangsit di sekeliling ayam rebus dalam mangkuk. Taburi daun bawang kecil. Hidangkan.

964. SUP JAMUR HIOKO

BAHAN:

* 100 gr daging ayam rebus, iris kecil memanjang
* Sedikit merica bubuk
* 1 sdt tepung sagu} bumbu untuk melumuri ayam
* 750 ml kaldu ayam
* 4 buah jamur *hioko*, rendam, iris kecil memanjang
* 1 sdt garam
* 2 sdm kecap asin
* 3 sdm tepung sagu, cairkan dengan 5 sdm air
* 1 butir ayam, kocok
* 25 gr daging asap, cincang
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 batang daun ketumbar, ambil daunnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit.
2. Didihkan kaldu ayam, masukkan ayam, jamur *hioko*, garam, dan kecap asin. Masak sampai mendidih.
3. Kentalkan dengan cairan tepung sagu.
4. Masukkan telur perlahan-lahan sambil terus diaduk.

5. Taburi daging asap, beri merica bubuk, dan daun ketumbar, aduk rata. Angkat.

965. SUP ASAM PEDAS ALA SZEUCHUAN

BAHAN:

* (100 gr daging ayam, iris kecil memanjang • ½ sdt minyak goreng • ¼ sdt kecap asin • ½ sdt tepung sagu) **bumbu untuk melumuri**
* 1000 ml kaldu ayam
* ¼ potong tahu cina, iris kecil memanjang
* 50 gr rebung, iris kecil memanjang
* 1½ sdm jamur kuping hitam, rendam, iris tipis
* 1 sdm garam
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdm *mushroom soy sauce*
* 1½-2 sdm cuka hitam atau sesuai selera
* 25 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris kecil memanjang
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 4 sdm air
* 1 butir telur, kocok sebentar
* 1 sdt merica bubuk
* 1 sdm irisan daun bawang kecil
* 1 sdm minyak cabai

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit. Rebus ayam selama 1 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Didihkan kaldu, masukkan tahu, rebung, jamur kuping, garam, kecap asin, *mushroom soy sauce*, cuka hitam, dan *szeuchuan preserved vegetable*. Aduk rata.
3. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Masukkan telur kocok secara perlahan sambil terus diaduk. Beri merica bubuk, daun bawang kecil, dan minyak cabai. Aduk rata dan angkat.

MINYAK CABAI:

• 100 ml minyak wijen • 2 sdm cabai bubuk • 2 sdm merica cina, sangrai • 2 batang daun bawang kecil, ikat • 1 sdt bawang putih halus.

CARA MEMBUAT:

Masak minyak wijen dengan cabai bubuk, merica cina, daun bawang kecil, dan bawang putih. Aduk rata, diamkan selama 4 jam. Saring.

966. SUP AYAM DENGAN KEMBANG TAHU

BAHAN:

* 25 gr kembang tahu
* ¼ ekor ayam kampung, potong-potong
* ½ sdt garam
* 1 sdt air jeruk nipis} bumbu untuk melumuri

* 200 gr sawi putih, potong 2 ½ cm
* 100 gr wortel, potong besar
* 1 sdm garam atau sesuai selera
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kembang tahu dalam air, diamkan selama 10 menit, angkat. Tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan bumbu untuk melumuri, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
3. Didihkan ±750 ml air. Masukkan ayam, sawi putih, wortel, garam, dan kecap asin. Masak hingga mendidih. Masak dengan api kecil selama 30 menit hingga matang. Taburi merica bubuk, angkat. Hidangkan.

967. SUP TRIPANG

BAHAN:

* 200 gr tripang
* 1 sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 batang daun bawang
* 1 ruas (2 cm) jahe, memarkan} bumbu untuk merebus
* 2 sdm minyak goreng
* 1 sdt bawang putih cincang
* 3 iris jahe
* 1 sdm kecap asin
* 1000 ml kaldu ayam
* 50 gr rebung
* 50 gr wortel, iris tipis panjang
* 2 buah jamur *hioko*, rendam air hangat, iris kecil memanjang
* 50 gr sawi putih, ambil bagian batangnya, iris kecil memanjang
* 1½ sdt garam
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 3 sdm air
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdt minyak wijen
* Bumbu penyedap secukupnya, jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tripang dengan bumbu untuk merebus. Angkat, cuci, dan iris kecil memanjang.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Angkat bawang putih dan jahenya. Tuangi kecap asin dan kaldu ayam, masak sampai mendidih.
3. Masukkan tripang, rebung, wortel, jamur *hioko*, sawi putih, dan garam. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap.
4. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Beri merica bubuk, minyak wijen, dan bumbu penyedap, aduk rata. Angkat dan hidangkan.

968. BUBUR BIJI JAGUNG

BAHAN:

* 2 buah Jamur *hioko*, rendam

sampai lunak. Kukus dengan sedikit merica bubuk dan gula

* 1 sdt kecap asin
* 100 gr beras
* 10 buah angco
* 2 iris jahe
* ½ sdm minyak goreng
* 1250 ml kaldu vegetarian
* 1 kaleng biji jagung
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1sdm kecap asin
* 1sdm tepung sagu, cairkan dengan 3 sdm air

UNTUK TABURAN:

* Daun ketumbar secukupnya
* Telur dadar iris secukupnya
* Lobak kering secukupnya
* Tongcai secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong jamur *hioko*, bentuk dadu kecil, sisihkan.
2. Masak beras, angco, jahe, minyak, dan kaldu sampai mendidih. Masak dengan api sedang selama 30 menit. Masukkan biji jagung. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, aduk dan masak kembali selama 5 menit. Masukkan jamur *hioko*.
3. Tuangi air tepung sagu, aduk dan masak hingga mengental. Angkat.
4. Waktu Menghidangkan: Taburi daun ketumbar, telur dadar, lobak kering, dan tongcai. Hidangan selagi hangat.

969. BUBUR ABALON DAN AYAM

BAHAN:

* 100 gr beras
* Kaldu vegetarian secukupnya
* 1 sdm minyak
* ½ kaleng *abalon mushroom*
* 75 gr ayam iris halus memanjang (gluten rebus)
* Garam dan merica bubuk secukupnya
* 1 sdm kecap asin
* 2 sdm jahe muda parut halus
* Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak beras dengan kaldu ayam dan minyak sampai mendidih. Masak dengan api kecil selama 30 menit.
2. Masukkan *abalon mushroom* dan ayam. Beri garam, merica bubuk, dan kecap asin, masak selama 5 menit.
3. Taburi jahe muda dan daun ketumbar.

970. SAYUR KOMBINASI PAKAI TOPI

BAHAN:

* 150 gr daging ayam, iris
* 1 sdt kecap asin
* Merica bubuk secukupnya
* 1 sdt air jahe

- 1 sdt tepung sagu} untuk melumuri ayam
- 150 ml minyak goreng, untuk menggoreng ayam
- 2 sdm jamur kuping hitam
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 50 gr sawi putih, iris kecil memanjang
- 100 gr suun
- 250 ml air
- 1 sdt garam/sesuai selera
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- 30 gr taoge, buang ekornya
- ½ sdt angciu
- ½ sdt minyak wijen
- 2 butir telur, kocok dengan sedikit garam, buat dadar

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan bumbu, diamkan selama 10 menit. Goreng daging ayam hingga berubah warna. Angkat.
2. Rendam jamur kuping hitam sampai mekar, iris tipis.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan jamur kuping hitam, sawi putih, suun, dan air. Masak selama 3 menit hingga mendidih. Masukkan garam, gula, merica bubuk, dan kecap asin.
4. Masukkan ayam dan taoge, aduk rata. Tambahkan angciu dan minyak wijen.
5. Susun di atas piring, tutup atasnya dengan telur dadar, hidangkan.

971. MANISAN BUBUR JAMUR PUTIH

BAHAN:

- 25 gr jamur kuping putih
- 1250 ml air
- 50 gr gula batu atau sesuai selera
- 2 lembar daun pandan
- 10 buah angco.

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur kuping putih, diamkan selama ± 15 menit sampai mekar. Potong-potong.
2. Didihkan air. Masukkan jamur kuping putih, gula batu, daun pandan, dan angco. Masak dengan api kecil selama ± 45 menit hingga matang.
3. Angkat, hidangkan dingin atau panas.

972. MANISAN UBI GORENG ISI KACANG

BAHAN:

- 300 gr ubi merah
- 1 sdm minyak goreng
- 150 gr tepung sagu
- 20 buah kacang mete, rendam selama ± 30 menit, goreng

* Minyak secukupnya, untuk menggoreng

UNTUK ISI:

* 100 gr kacang tanah tanpa kulit, goreng, tumbuk kasar
* 2-3 sdm gula pasir
* 1 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Kulit:** Rebus ubi merah sampai matang. Angkat dan haluskan. Campur ubi dengan minyak, tepung sagu sedikit demi sedikit. Remas-remas dengan tangan sampai tercampur rata dan adonan menjadi kalis (tidak langket di tangan).
2. **Buat Isi:** Campur kacang tanah, gula, dan minyak, masak sampai tercampur rata.
3. Ambil ± 2 sdm adonan kulit, bentuk bulat lalu pipihkan. Isi dengan ½ sdm campuran kacang di tengahnya. Bentuk bulat pipih, tempatkan 1 buah kacang mete di tengah permukaannya. Tekan, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan minyak, goreng adonan sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan panas-panas.

973. MANISAN BAKPAO KRISTAL

BAHAN:

* 250 gr kacang merah kecil
* 150 gr gula pasir
* 150 ml minyak goreng

UNTUK KULIT:

* 150 gr tepung beras
* 150 gr tepung sagu
* 3 sdm minyak goreng
* ½ sdt garam
* 250 ml air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:**
   - Rendam kacang merah selama ± 2 jam. Masak kacang sampai matang dan lunak. Tiriskan dan haluskan dengan blender.
   - Panaskan 5 sdm minyak dalam wajan, masukkan kacang merah halus. Aduk. Masukkan 2 sdm minyak dan 2 sdm gula secara bergantian hingga habis sambil terus diaduk-aduk sampai kering. Angkat, bentuk menjadi bulat-bulatan kecil.
2. **Buat Kulit:**
   - Campur semua bahan untuk kulit sampai tercampur rata. Masak di atas api sambil diaduk terus sampai setengah matang. Angkat, remas-remas sampai tidak lengket di tangan. Tambahkan air atau tepung jika perlu.
   - Bentuk adonan kulit menjadi bulatan-bulatan kecil. Tutup dengan kain.
3. Tipiskan adonan kulit, potong ukuran 7 x 7 cm. isi dengan bulatan tausa, bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan air dalam kukusan, alasi

dengan daun pisang yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Masukkan bakpao ke dalam bungkusan. Kukus selama ± 10 menit. Angkat. Hidangkan selagi panas.

974. MANISAN ONDE-ONDE ANEKA WARNA

BAHAN:

* 200 gr tepung ketan
* 50 gr tepung sagu
* 150 ml air mendidih
* 100 gr tausa (lihat resep Manisan Bakpao Kristal)
* 100 gr kacang tanah goreng, haluskan
* 50 gr biji wijen hitam, sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung ketan dan tepung sagu menjadi satu. Masukkan air sedikit demi sedikit, sambil diuleni sampai rata dan tidak lengket di tangan. Tambahkan tepung ketan jika perlu.
2. Ambil 1 sdm adonan ketan, bentuk bulat, pipihkan, dan isi tengahnya dengan ½ sdt tausa. Bentuk bulat lagi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Didihkan air, masukkan onde-onde, masak sampai terapung tanda sudah matang, angkat. Siram dengan air dingin.
3. Gulingkan ½ bagian onde-onde pada kacang tanah dan ½ bagian lagi pada biji wijen hitam.
4. Hidangkan.

975. BUBUR 8 KOMBINASI

BAHAN:

* 50 gr beras ketan
* 50 gr kacang merah kecil
* 50 gr pai hap
* 10 buah angco
* 50 gr biji teratai
* 25 gr jali-jali
* 50 gr kacang hijau
* 50 gr kacang tanah
* 200 gr gula batu atau sesuai selera
* ¼ sdt garam
* 1 lembar kulit jeruk kering/ daun pandan
* 1500 ml air
* 2 sdm tepung sagu, cairkan dengan 3 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan, diamkan selama ± 4 jam.
2. Rendam biji teratai selama ± 30 menit. Angkat. Belah menjadi dua, dan buang bijinya yang berwarna hijau.
3. Rendam pai hap selama ± 20 menit. Angkat, tiriskan.
4. Didihkan air. Masukkan semua bahan kecuali pai hap dan cairan tepung sagu. Masak sampai mendidih. Kecilkan api, masak selama ± 30 menit.
5. Masukkan pai hap. Masak lagi selama ± 15 menit sampai matang dan empuk.
6. Kentalkan dengan cairan tepung sagu, aduk rata. Hidangkan panas atau dingin.

976. SAUS ASAM MANIS

BAHAN:

* 2 siung bawang putih, haluskan
* 1sdt cabai merah giling
* 1 sdm cuka
* 1 sdm gula pasir
* 200 ml air
* ½ sdt garam
* ½ sdt tepung maizena, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan masak semua bahan hingga mendidih, masukkan cairan tepung maizena, aduk sampai kental, angkat. Hidangkan.

977. SAMBAL CABAI JERUK NIPIS

BAHAN:

* 3 buah cabai merah, haluskan
* 3 siung bawang putih, tumis hingga harum, haluskan
* 2 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm gula pasir
* ½ sdt garam
* 150 ml air matang

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, aduk rata. Hidangkan.

978. SAMBAL NANAS

BAHAN:

* 3 siung bawang putih, haluskan
* 2 buah cabai merah, haluskan
* 3 sdm saus tomat
* 1 sdm angciu
* 1 sdm gula pasir
* 75 gr nanas, parut
* 200 ml air
* ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masak hingga mendidih. Masukan cairan tepung sagu, aduk sampai mengental, angkat. Hidangkan.

979. HOISIN SAUCE

BAHAN:

* 4 sdm *hoisin sauce*
* 1 sdm air
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur rata semua bahan, aduk rata. Hidangkan.

980.SAUS CABAI

BAHAN:

- 2 buah cabai merah, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- ¼ sdt garam
- 1 sdm cuka
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml air
- ½ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masak sampai mendidih. Masukkan cairan tepung sagu, aduk sampai kental, angkat. Hidangkan.

981. SAUS PEDAS NANAS

BAHAN:

- 1 sdm air jeruk nipis
- 1¼ sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 sdm saus tomat
- 2 sdm cabai merah halus
- ½ sdm saus sambal
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 100 gr nanas, potong halus
- 200 ml air
- ½ sdt cairan tepung sagu.

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, masak hingga mendidih. Tuangkan cairan tepung sagu, aduk hingga tercampur rata dan mengental. Angkat dan hidangkan.

982. SAUS CUKA

BAHAN:

- 4 sdm cuka beras
- 2 sdm kecap asin
- 1 iris (2 cm) jahe

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jahe dalam air matang selama ±2 menit, iris tipis panjang.
2. Campur jahe dengan cuka dan kecap asin, aduk rata. Hidangkan.

983. SAUS PEDAS

BAHAN:

- 5 sdm air matang, campur dengan 1 sdm air jeruk
- 5 sdm air matang, campur dengan 1 sdm gula pasir
- 4 sdm air perasan jahe, campur dengan 4 sdm air
- 5 sdt minyak wijen
- 5 sdm kecap asin
- 3 sdt *hoisin sauce*
- 5 sdt angciu
- 5 sdm minyak cabai

- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt bawang putih cincang
- 1 ruas (1 cm) jahe, cincang
- 1 sdm daun bawang cincang
- 1 sdm daun ketumbar cincang

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan jadi satu. Hidangkan.

CATATAN:

Minyak cabai terbuat dari 5 buah cabai merah halus yang ditumis dengan 6 sdm minyak goreng.

984. AYAM ASIN

BAHAN:

- 1 ekor ayam kampung
- 2 batang daun bawang kecil
- 1 ruas (2 cm) jahe, memarkan
- 3 sdm garam
- 1500 ml air, untuk merebus
- Daun selada secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan daun bawang kecil dan jahe. Tutup panci rebusnya, masak selama ± 15 menit. Angkat, tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan garam, diamkan selama ± 6 jam atau 1 malam.
3. Panaskan ±1500 ml air dalam panci. Tempatkan daging ayam dalam wadah tahan panas. Tempatkan dalam panci berisi air yang mendidih. Tim ayam selama ± 10 menit. Angkat, potong-potong sesuai selera.
4. Hidangkan di atas daun selada yang telah disusun di atas piring saji.

985. AYAM MINYAK WIJEN

BAHAN:

- 4 sdm minyak wijen
- 2 ruas (@4 cm) jahe, iris tipis panjang
- ½ ekor ayam kampung, potong sedang
- 1 sdt garam atau sesuai selera
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt *mushroom soy sauce*
- ¼ sdt merica bubuk
- 750 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak wijen, tumis jahe sampai harum.
2. Masukkan ayam, aduk rata sampai ayam berubah warna.
3. Masukkan garam, kecap asin, *mushroom soy sauce*, merica, dan air. Masak sampai ayam matang dan air tinggal sedikit. Setelah matang, angkat.

986. SAYAP AYAM SAUS TIRAM

BAHAN:

- 8 batang bokchoy
- ½ sdm minyak goreng rendah kolesterol
- ¼ sdt garam, untuk merebus bokchoy
- 20 buah sayap ayam
- 1 sdm *mushroom soy sauce*
- ¼ sdt merica bubuk
- 200 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
- 2 sdm minyak goreng rendah koleterol, untuk menumis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
- 1 sdm kecap asin
- 1½ sdm saus tiram
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 300 ml air
- ¾ sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
- ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bokchoy dengan minyak dan garam selama ± 2 menit, angkat dan tiriskan. Siram dengan air es. Sisihkan.
2. Lumuri sayap ayam dengan *mushroom soy sauce* dan merica. Aduk sampai rata, diamkan selama ± 5 menit.
3. Panaskan minyak, goreng sayap ayam sampai berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
4. Panaskan minyak untuk menumis. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe sampai harum. Masukkan sayap ayam goreng, kecap asin, saus tiram, gula pasir, garam, merica, dan air. Masak sampai matang.
5. Masukkan cairan tepung sagu dan minyak wijen, aduk sampai kental. Angkat.
6. Hidangkan dengan rebusan bokchoy.

987. AYAM BUNGA SEDAP MALAM

BAHAN:

- 75 gr bunga sedap malam
- 15 gr jamur kuping
- 1 ekor ayam kampung, potong-potong
- 2 sdm kecap asin
- 400 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng
- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, iris tipis
- 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
- 2 buah jamur *hioko*, rendam dalam air hangat
- ½ sdm minyak goreng
- ½ sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- ½ sdt minyak wijen} untuk bumbu

* 750 ml air
* ¾ sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam bunga sedap malam dalam air hangat, diamkan selama ± 5 menit, masing-masing simpulkan.
2. Rendam jamur kuping dalam air hangat, diamkan selama ± 10 menit sampai mekar, bersihkan. Potong-potong.
3. Lumuri ayam dengan kecap asin, diamkan selama ± 10 menit, tiriskan.
4. Panaskan minyak, goreng ayam sampai matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Panaskan 2 sdm minyak. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, masukkan bunga sedap malam, jamur kuping, dan jamur *hioko*, aduk sebentar. Masukkan bumbu, ayam, dan air, aduk-aduk. Masak sampai air tinggal sedikit (± 150 ml).
6. Angkat ayam, potong-potong, tempatkan dalam wadah saji. Campur kuah sisanya dengan cairan tepung sagu, masak sebentar sampai diaduk hingga agak mengental. Siram ke atas ayam.

988. AYAM GORENG SAUS LEMON

BAHAN:

* 500 gr sayap ayam negeri
* 1 sdm air perasan jahe
* 1 sdm kecap asin
* ½ sdt garam
* ½ sdt merica bubuk
* 1 butir putih telur} bumbu untuk melumuri
* 2 sdm tepung sagu, campur dengan 5 sdm tepung terigu untuk melapisi ayam
* 200 ml minyak goreng rendah kolesterol, untuk menggoreng

UNTUK SAUS LEMON:

* 5 sdm air perasan lemon
* 2½-3 sdm gula pasir
* 200 ml air
* 3 sdm saus tomat} campur
* ½ sdm tepung maizena, cairkan dengan 1 sdm air
* Garam secukupnya
* 1 sdt minyak wijen

UNTUK ACAR (ADUK RATA):

* 200 gr kol, iris tipis
* 200 gr wortel, iris tipis
* 1 sdm cuka
* 1 sdm gula pasir} campur

CARA MEMBUAT:

1. Potong bagian sayap ayam yang kecil, dorong daging dan kulitnya kebagian sayap ayam yang besar sehingga akan tampak 2 tulang sayap, buang tulang tersebut, dorong lagi daging dan kulitnya hingga ke pangkal dengan menggunakan pisau. Lumuri dengan bumbu, diamkan selama ± 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Gulingkan sayap ayam yang sudah dibentuk dalam campuran tepung sampai ayam rata terbalut tepung.

3. Panaskan minyak, goreng ayam sampai berwarna kecokelatan dan kering. Angkat.
4. **Buat Saus Lemon:** Masak bahan campuran. Masukkan cairan tepung maizena, aduk hingga mengental. Beri garam dan minyak wijen, aduk sebentar. Angkat.
5. Hidangkan ayam dengan saus lemon dan acar kol.

989. AYAM JAMUR

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol, untuk menumis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 2 butir bawang merah, iris tipis
- 1 buah bawang bombai besar, iris tipis
- 1 ruas (1 cm) jahe, iris tipis
- ½ ekor ayam kampung, potong sedang
- 100 gr jamur kancing kalengan
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin
- ¼ sdt *mushroom soy sauce*
- 1 sdm saus tiram
- 750 ml kaldu
- ¼ sdt tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
- ½ sdt minyak wijen
- 1 sdm irisan daun bawang kecil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, bawang bombai, dan jahe sampai harum. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna.
2. Masukkan jamur, garam, gula pasir, merica, kecap asin, *mushroom soy sauce*, saus tiram, dan kaldu. Masak sampai matang hingga air tinggal sedikit (± 150 ml).
3. Masukkan cairan tepung, aduk sampai kental. Angkat. Tempatkan dalam wadah saji. Ciprati dengan minyak wijen, taburi dengan irisan daun bawang. Hidangkan.

990. TIM AYAM JAMUR HIOKO

BAHAN:

- 6 buah jamur *hioko*
- 250 gula pasir
- ½ ekor ayam kampung, potong sedang
- 1 sdm air perasan jahe
- 1 sdt garam
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm tepung maizena
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol
- 2 sdm Irisan jahe
- 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur *hioko* dalam air panas selama ± 10 menit, angkat, tiriskan. Potong-potong.
2. Lumuri jamur *hioko* dengan gula pasir, diamkan selama ± 10 menit.
3. Campur ayam dengan jamur *hioko*, air perasan jahe, garam, kecap asin, saus tiram, tepung maizena, gula pasir, merica, minyak, jahe, dan air, gula sampai rata.
4. Didihkan air secukupnya dalam panci. Susun ayam ke dalam pinggan tahan panas, masak selama ± 15 menit dengan api besar hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Hidangkan.

991. AYAM GORENG GAYA THAI

BAHAN:

* 1 kg paha ayam negeri, potong ukuran 6 cm x 3½ cm
* 50 lembar daun pandan
* 250 ml minyak goreng rendah kolesterol

UNTUK BUMBU:

* 4 siung bawang putih, haluskan
* 2 butir bawang merah, haluskan
* 1 ruas (2 cm) jahe, haluskan
* 1½ sdt garam
* 2 sdm air perasan serai (2 batang serai dihaluskan, campur dengan 2 sdm air, peras airnya)
* ¼ sdt merica bubuk
* 3 buah cabai merah, haluskan
* 1 ikat daun ketumbar (ambil akar dan batangnya), haluskan
* 3 sdm kecap manis
* 2 sdm kecap ikan
* 2 sdm saus inggris
* 2 sdm minyak goreng rendah kolesterol
* 2 buah jeruk sunkist, peras airnya) campur jadi satu

UNTUK SAUS CABAI:

* 2 buah cabai merah, haluskan
* 1 siung bawang putih, haluskan
* ¼ sdt garam
* 1 sdm cuka
* 3 sdm saus tomat
* 1 sdm gula pasir
* 200 ml air) campur, masak sampai mendidih, masukkan ½ sdt tepung sagu yang telah dicairkan dengan 1 sdm air, aduk sampai kental, angkat.

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri paha ayam dengan bumbu, diamkan selama ± 6 jam atau semalaman hingga bumbu meresap. Bungkus ayam dengan daun pandan.
2. Panaskan minyak, goreng ayam yang sudah terbungkus daun pandan menggunakan api besar selama ±6 - 8 menit. Angkat, hidangkan dengan saus sambal jika suka.

992. CAPCAI GORENG

BAHAN:

* 150 gr kembang kol, potong menurut kuntumnya
* 1 sdm garam, untuk merendam kembang kol
* 1 sdm minyak goreng, untuk merebus kembang kol
* 100 gr daging ayam, iris tipis lebar
* 1sdt kecap asin
* 1 sdt tepung sagu
* 100 gr udang, buang kulitnya, sisakan ekornya
* (½ sdt garam, sedikit merica bubuk) **untuk melumuri udang**
* 2 batang tripang, iris serong 1 cm
* 1 ruas jahe, iris tipis
* 1 batang daun bawang kecil, ikat
* ½ sdt garam
* ¼ sdt merica bubuk, untuk merebus tripang
* 3 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 3 butir bawang merah, iris tipis
* 1 ruas jahe, iris halus
* 1 batang daun bawang, iris serong 1 cm
* 1 batang caisim, potong-potong
* 1 sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* 1 sdm saus tiram
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt merica bubuk
* 350 ml kaldu ayam/air
* 30 gr kapri
* 25 gr wortel, iris tipis
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air
* ½ sdm minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kembang kol dengan diberi garam selama 10 menit. Angkat, rebus dengan diberi minyak selama 2 menit. Angkat dan tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan kecap asin dan tepung sagu. Diamkan selama 10 menit.
3. Lumuri udang dengan garam dan merica, diamkan selama 10 menit.
4. Rebus tripang dengan bumbunya selama 5 menit. Angkat, buang airnya.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawanng merah, dan jahe sampai harum. Masukkan ayam, udang, dan tripang. Aduk-aduk, masukkan daun bawang dan caisim.
6. Masukkan garam, gula, saus tiram, kecap asin, merica bubuk, kembang kol, dan kaldu ayam/air. Tutup, masak selama 5 menit.
7. Masukkan kapri dan wortel. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Taburi dengan minyak wijen. Angkat.

993. SAYUR PELANGI SAUS MANGGA

BAHAN:

* 1 buah jamur *hioko*

* Gula pasir secukupnya
* Kecap asin secukupnya
* Merica bubuk secukupnya
* Air jahe secukupnya
* 1 buah wortel, potong-potong
* 2 buah mentimun, potong-potong
* 200 gr gr jagung muda, potong-potong
* 4 buah tomat, iris tipis

UNTUK SAUS MANGGA (CAMPUR, HALUSKAN DENGAN BLENDER):

* ½ buah mangga matang, potong
* ¼ sdt air jeruk nipis
* 100 ml air
* 1 sdm gula pasir
* Garam secukupnya
* Merica bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri jamur ***hioko*** dengan gula, kecap asin, merica bubuk, dan air jahe. Diamkan selama 10 menit.
2. Masak air dalam panci kukus hingga mendidih, masukkan jamur *hioko*. Masak hingga matang selama 5 menit. Angkat, tiriskan.
3. Susun sayur sesuai selera. Hidangkan dengan siraman saus mangga di atasnya.

994. JAMUR HIOKO ISI ANEKA WARNA

BAHAN:

* 12 buah jamur *hioko*, rendam dalam air hangat selama 10 menit
* (1 sdm kecap asin • ½ sdt gula pasir • 1 sdm minyak goreng rendah kolesterol) **bumbu untuk melumuri**
* Tepung sagu secukupnya

UNTUK ISI JAMUR:

* 50 gr wortel, potong dadu kecil
* 50 gr *waterchesnut*, potong dadu kecil
* 100 gr biji jagung kalengan
* ½ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* ½ sdm kecap asin
* 1 sdm saus tiram vegetarian
* 1 butir telur
* 1 sdm tepung sagu
* 1 sdm minyak goreng
* ½ sdt minyak wijen

UNTUK SAUS:

* 1 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* ½ sdt garam
* 200 ml kaldu vegetarian
* 1 sdt tepung sagu, cairkan dengan 2 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri jamur *hioko* dengan bumbu, diamkan selama 10 menit.
2. Campur bahan untuk isi jamur *hioko*, aduk rata.
3. Taburi jamur *hioko* dengan tepung sagu. Isikan bahan isi ke dalam jamur *hioko*.

4. Didihkan air dalam panci kukus. Setelah air mendidih, masukkan jamur *hioko*. Masak hingga matang selama 10 menit. Angkat, tempatkan dalam piring saji.

5. **Buat Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kaldu, beri garam. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan cairan tepung sagu. Angkat, siram ke atas jamur. Hidangkan.

995. JAMUR ABALONE SAUS TIRAM

BAHAN:

* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris
* 1 ruas (2 cm) jahe, iris tipis
* 1 sdm angciu
* 200 ml air
* ¼ sdt garam
* ½ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm saus tiram vegetarian
* 1 kaleng jamur *abalone*, iris kasar
* ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air
* ¼ sdt minyak wijen

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe sampai harum. Tuangi angciu, masukkan air, garam, gula, merica bubuk, dan saus tiram. Masak hingga mendidih.

2. Masukkan jamur *abalone*, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan cairan tepung sagu. Masukkan minyak wijen, aduk-aduk sampai tercampur rata. Angkat, hidangkan.

996. KULIT TAHU GULUNG RENYAH

BAHAN:

* 2 lembar kulit tahu, lap dengan kain basah, gunting jadi 6 bagian
* 2 sdm tepung terigu, cairkan dengan 2 sdm air
* 150 gr tepung roti
* 200 ml minyak goreng

UNTUK ISI:

* 100 gr jamur merang segar/ kalengan, potong dadu kecil
* 1 potong tahu kuning, iris dadu kecil
* 100 gr rebung kaleng, iris dadu kecil
* 100 gr *waterchesnut*, iris dadu kecil
* 1 sdm irisan halus daun bawang
* 1 sdt garam
* 1 sdt gula pasir

* ¼ sdt merica bubuk
* 1 sdm saus tiram vegetarian
* 1 sdm tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

UNTUK SAUS PEDAS NANAS:

* 1 sdm air jeruk nipis
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt garam
* 2 sdm saus tomat
* 1 sdm cabai merah, haluskan
* 2 siung bawang putih, haluskan
* 100 gr nanas, haluskan
* 200 ml air
* ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Isi:** Campur semua bahan isi sampai tercampur rata.
2. Ambil selembar kulit tahu. Letakkan 2 sdm bahan isi pada bagian tengahnya. Lipat ujung sebelah kiri ke kanan sehingga membentuk segitiga. Gulung, putar ujung kanan seperti permen.
3. Celupkan kulit tahu yang sudah diisi dan dibentuk pada cairan tepung terigu, gulingkan pada tepung roti sampai rata terbalut tepung. Panaskan minyak, goreng kulit tahu gulung hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan kulit tahu gulung dengan saus pedas nanas. Potong-potong.
5. **Buat Saus Pedas Nanas:** Campur semua bahan kecuali cairan tepung sagu, masak sambil diaduk-aduk. Masukkan cairan tepung sagu, aduk hingga mengental, angkat.

997. VEGETARIAN ANGSA

BAHAN:

* 3 buah jamur *hioko*
* 60 gr rebung kaleng, iris tipis memanjang
* 50 gr wortel, iris tipis memanjang
* 25 gr *szeuchuan preserved vegetable*, iris tipis memanjang, rendam selama 10 menit
* 2 lembar kulit tahu, siram dengan air kedua permukaannya agar tidak asin
* 200 ml minyak goreng

UNTUK OLESAN (CAMPUR RATA):

* 2 sdm kecap asin
* ¼ sdt gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 2 sdm minyak wijen
* 1 sdm air

UNTUK *HOISIN SAUCE* (CAMPUR, MASAK HINGGA MENDIDIH):

* 4 sdm *hoisin sauce*
* 1 sdm air
* 1 sdm minyak wijen
* 1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur *hioko* dalam air hangat selama 10 menit. Angkat, tiriskan.
2. Campur jamur *hioko* dengan rebung, wortel, *szeuchuan preserved vegetable*, dan 1 sdm bumbu olesan. Aduk rata.
3. Ambil selembar kulit tahu, olesi dengan

bumbu olesan, tumpuk atasnya dengan selembar kulit tahu, olesi dengan bumbu olesan. Paling atas beri campuran jamur, lalu gulung. Ikat dengan benang.

4. Didihkan air pada panci kukus.Kukus kulit tahu gulung selama 10 menit. Angkat, dinginkan.

5. Panaskan minyak, goreng kulit tahu gulung sampai berwarna kecokelatan, angkat. Tiriskan, buang benangnya.

6. Potong-potong, hidangkan dengan *hoisin sauce*.

998. TIM BUNGA SEDAP MALAM

BAHAN:

- 1 buah jamur *hioko*, rendam dalam air hangat selama 10 menit
- 50 gr bunga sedap malam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm kecap asin, bumbu untuk melumuri bunga sedap malam
- 2 bungkus tahu telur jepang, potong kecil
- 100 gr jamur merang
- 50 gr wortel, potong dadu kecil
- 100 gr jamur merang
- 50 gr wortel, potong dadu kecil
- 100 gr kacang kedelai segar
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih halus
- 1 sdm angciu
- 50 ml air
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdm tepung sagu, cairkan dengan 1 sdm air, untuk siraman saus
- Daun selada air secukupnya, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri bunga sedap malam dengan bumbu. Susun jamur *hioko* dan bunga sedap malam dalam mangkuk tahan panas. Jamur *hioko* pada pusat dasar mangkuk dan bunga sedap malam pada dasar dan sekeliling mangkuk.

2. Campur tahu telur, jamur merang, wortel, kacang kedelai, garam, gula, merica bubuk, dan tepung sagu, aduk rata. Tempatkan di atas susunan bunga sedap malam, padatkan sambil ditekan-tekan.

3. Didihkan air dalam panci kukus. Masukkan mangkuk isi masakan, kukus selama 30 menit dengan api sedang. Angkat.

4. Setelah dingin, keluarkan dari mangkuk dengan cara membalikkannya langsung di atas piring saji.

5. **Buat Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Tuangi angciu. Masukkan air, garam, merica, dan cairan tepung sagu. Aduk rata, siramkan ke atas masakan yang telah dikukus. Hidangkan, hias sekelilingnya dengan daun selada air.

999. MI GORENG ULANG TAHUN

BAHAN:

* 2 buah jamur *hioko*
* 2 sdm minyak goreng
* 2 siung bawang putih, iris tipis
* 2 butir bawang merah, iris tipis
* 2 – 6 buah cabai rawit, iris kecil
* ½ batang wortel, iris kecil memanjang
* 2 buah jagung muda, iris kecil memanjang
* 300 gr mi basah
* 150 ml air
* 1 sdt garam
* 1 sdm kecap asin
* ¼ sdt *mushroom soy sauce*
* ¼ sdt merica bubuk
* 50 gr taoge
* ½ buah paprika hijau, iris kecil memanjang
* Telur puyuh secukupnya, rebus, untuk hiasan

CARA MEMBUAT:

1. Rendam jamur *hioko* dalam air hangat, diamkan selama 10 menit. Iris kecil memanjang.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan cabai rawit, jamur *hioko*, wortel, dan jagung muda. Aduk rata.
3. Masukkan mi basah, aduk sampai tercampur rata. Masukkan air, garam, kecap asin, *mushroom soy sauce*, dan merica bubuk. Aduk-aduk, tutup selama 3 menit.
4. Masukkan taoge dan paprika hijau, aduk-aduk selama 1 menit sampai tercampur rata. Angkat, tempatkan dalam piring saji. Hias dengan telur puyuh rebus. Hidangkan.

1000. KUE LOBAK GORENG

BAHAN

* 500 gr tepung beras
* 100 gr tepung maizena
* 600 ml air
* 1 sdm garam
* 4 siung bawang putih, haluskan
* 1 sdm gula pasir
* ¼ sdt merica bubuk
* 100 gr udang kering (ebi)
* 1200 gr lobak putih, parut halus
* 200 ml air
* 6 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Aduk tepung beras dengan tepung maizena, air, garam, gula, dan merica sampai rata. Sisihkan.
2. Rendam udang kering di dalam air panas selama 10 menit, angkat, tiriskan. Potong kecil-kecil.
3. Masak lobak dengan 200 ml air sampai matang selama 10 menit, angkat.

4. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan udang, aduk sampai tercampur rata. Masukkan lobak dan campuran beras, aduk rata sampai setengah matang, angkat.
5. Sediiakan loyang persegi ukuran 20 x 20 cm yang sudah diolesi minyak. Masukkan adonan, tekan-tekan dengan plastik/kertas *aluminium* sampai rata. Kukus adonan selama 60 menit menggunakan api sedang. Setelah matang, angkat.
6. Potong-potong kue sesuai selera.
7. Panaskan minyak goreng dalam wajan antilengket, goremg kue hingga berwarna kecokelatan, angkat. Hidangkan.

Tentang Penyusun

Mary Winata, lahir di Shanghai, China, menikah dengan warga negara Indonesia, dan telah menetap di Indonesia lebih dari dua puluh lima tahun. Ibu dua anak yang sudah dewasa dan nenek empat orang cucu ini, sejak remaja sangat gemar memasak, dan saat menjadi ibu rumah tangga memiliki kegemaran menjamu teman dan kerabat menikmati makanan hasil kreasi sendiri. Hal yang sangat membahagiakan dirinya jika para tamu menyukai kelezatan masakannya.

Bersama penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, ia telah menulis 12 judul seri masakan China Halal yang sukses di pasaran serta seri Chinese Food seperti: *Menu Sehari-hari, Menu Pesta, Menu Ibu Hamil & Menyusui, Menu untuk Menurunkan Berat Badan, serta Menu Food Court ala Singapura.* Dengan sepenuh hati ia menyusun resep-resep dan mempraktikkannya untuk dicoba dan difoto oleh tim redaksi. Resep-resepnya disusun secara teliti berdasarkan proses uji coba beberapa kali, sehingga pantaslah jika masyarakat menerima baik buku-buku masak hasil karyanya.

1000 RESEP CHINESE FOOD

Chinese food amat digemari masyarakat Indonesia. Rasanya yang gurih dan lezat sungguh membangkitkan selera makan. *1000 Resep Chinese Food* kami sajikan untuk Anda, para penggemar masakan chinese. Buku ini merupakan buku resep *chinese food* terlengkap. Memuat 1000 resep *chinese food* populer yang paling digemari.

Disajikan per kategori masakan, sehingga memudahkan Anda mencari menu yang akan dipilih.

- 50 resep hidangan nasi (Nasi Goreng Ikan Asin dengan Ayam, Nasi Siram Hongkong, dll).
- 136 resep hidangan sup (Sup hisit, Sup Akar Lotus dengan Cumi Kering, dll).
- 79 resep hidangan sayur (Angsiu Sawi Putih, Ca Sayur Asin, Bokchoy Saus Rajungan, dll).
- 95 resep hidangan ayam & bebek (Ayam Kecap Superior ala Hongkong, Bebek Isi, dll).
- 67 resep hidangan daging (Daging Asap Gulung Isi Asparagus, Daging Sapi Goreng Gurih, dll).
- 125 resep hidangan ikan & seafood (Udang Goreng dengan Saus Inggris, Kukus Cumi Pedas, dll).
- 61 resep hidangan telur & tahu (Tumis Telur, Tahu Jepang Masak Udang, Ca Tahu Kuning, dll).
- 32 resep hidangan mi, bihun, dan kuetiau (Mi Siram dengan Daging, Kuetiau Goreng Saus Sate, Ca Kuetiau Mi Medan, dll).
- 31 resep hidangan bakso (Bakso Ngohiang, Bakso Seafood, dll).
- 31 resep sajian pangsit & siomay (Pangsit Tahu, Pangsit Kuah Abalon Vegetarian, Pangsit Goreng, dll).
- 51 resep sajian lumpia (Lumpia Udang ala Thai, Lumpia Nyonya, Pai Ikan Tuna, dll).
- 80 resep sajian bubur, snack, & puding (Bubur Sampan ala Hongkong, Cocktail Cup, dll).
- 15 resep minuman & es (Es Cincau dengan Santan, Susu Kacang, dll).
- 147 resep masakan China lainnya (Bakpao Ayam Shanghai, Bakcang Biji Teratai, dll).

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I, Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

www.gramedia.com